

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

бакалавр

Рівень вищої освіти

Тенденція «крафту» в ресторанному бізнесі  
(на прикладі ресторану «Brewmen» ФОП Мишко Ю.В.)

Назва теми


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

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

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»  
Назва

Шифр 21095

Виконав:  
студент 4 курсу група ГРС-20

  
Підпис

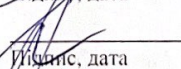
Олег БРОВЧУК  
Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Керівник

  
Підпис, дата


Наталія ПРИЛЕПА  
Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Нормоконтролер

  
Підпис, дата

Оксана ГРИНДІЙ  
Ім'я ПРІЗВИЩЕ

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

  
Підпис

Ігор ЖУРБА  
Ім'я ПРІЗВИЩЕ

24 серпня 2024 р

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет управління, адміністрування та туризму

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Галузь знань 241 Готельно-ресторанна справа

Шифр, назва  
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа ОП «Готельно-ресторанна справа»

Шифр, назва спеціальності та освітньої програми

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Завідувач кафедри  
*[Підпис]*  
"29" квітня 2024 р.

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Бровчук Олег Володимирович

Прізвище, ім'я, по батькові студента

1. Тема роботи Тенденція «крафту» в ресторанному бізнесі (на прикладі ресторану «Brewmen»  
ФОП Мишко Ю.В.), м. Хмельницький

керівник роботи Прилепа Наталія Валеріївна, к.е.н. доц. кафедри ТтаГРС

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

Затверджено наказом ректора університету від 15.02 2024 р. № 8 дод.    

2. Строк подання студентом роботи на кафедру 11 червня 2024 р.

3. Вихідні дані до роботи статті, монографії, навчальні посібники з теми «крафту» в  
ресторанному бізнесі, організація оцінювання персоналу, інформація підприємства,  
бухгалтерська звітність ресторану «Brewmen», інформація мережі Інтернет тощо

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити): 1 Теоретичні  
аспекти «крафту» в ресторанному бізнесі. 2 Аналіз крафтового виробництва в ресторані  
«Brewmen». 3 Рекомендації щодо вдосконалення «крафту» в ресторані «Brewmen».

5. Перелік графічного матеріалу (із зазначенням обов'язкових креслень): Приклади брендів  
крафтового бізнесу вітчизняних виробників. Етапи та проблеми виробництва для крафтової  
продукції в Україні. Заходи щодо розвитку крафтового виробництва в Україні.  
Характеристика різновидів бізнесу для виробництва крафтової продукції. Організаційна  
структура управління ресторану «Brewmen». Штатний розклад та аналіз заробітної плати  
ресторану. Конкурентний профіль, SWOT-аналіз. Технологія приготування пива в ресторані  
«Brewmen». Аналіз асортименту крафтового пива в ресторані «Brewmen». Аналіз сегменту  
споживачів традиційного та крафтового пива за статевою ознакою. Кількість відвідувачів за  
кожну годину в ресторані «Brewmen». Технологія виробництва рисового пива. Основна  
характеристика почесного іменного кухоля від ресторану «Brewmen». Пропозиції щодо  
ефективного використання «крафту» в ресторані «Brewmen».

6. Дата видачі завдання 29 квітня 2024 р.

### КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

Пор. №	Назва етапів (розділів) кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вибір теми дипломної роботи	червень 2024	<i>виконано</i>
2.	Одержання індивідуального завдання	квітень 2024	<i>виконано</i>
3.	Складання календарного плану графіка написання дипломної роботи	квітень 2024	<i>виконано</i>
4.	Підготовка до виконання дипломної роботи: підбір та вивчення літератури, участь у виконанні науково-дослідних робіт, інші заходи	квітень 2024	<i>виконано</i>
5.	Уточнення теми дипломної роботи та календарного плану графіка, виходячи зі специфіки базового підприємства	квітень 2024	<i>виконано</i>
6.	Підготовка першого розділу	травень 2024	<i>виконано</i>
7.	Підготовка другого розділу	травень 2024	<i>виконано</i>
8.	Підготовка третього розділу	червень 2024	<i>виконано</i>
9.	Підготовка висновків	червень 2024	<i>виконано</i>
10.	Здача науковому керівнику	червень 2024	<i>виконано</i>
11.	Доопрацювання дипломної роботи з урахуванням зауважень наукового керівника	червень 2024	<i>виконано</i>
12.	Написання та оформлення роботи в остаточному варіанті	червень 2024	<i>виконано</i>
13.	Попередній захист дипломної роботи на кафедрі	червень 2024	<i>виконано</i>
14.	Одержання відгуку наукового керівника	червень 2024	<i>виконано</i>
15.	Одержання рецензії зовнішнього рецензента	червень 2024	<i>виконано</i>
16.	Захист дипломної роботи	червень 2024	<i>виконано</i>

Студент

  
(Підпис)

Бровчук О.В.  
(Ініціали, ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи

  
(Підпис)

Трушлена О.В.  
(Ініціали, ПРІЗВИЩЕ)

## АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу Бровчук Олег Володимирович  
Прізвище, ім'я, по батькові

Тема роботи: Тенденція «крафту» в ресторанному бізнесі (на прикладі ресторану «Brewmen» ФОП Мишко Ю.В.)

Назва теми кваліфікаційної (дипломної) роботи

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Науковий керівник: к.е.н., доцент Прилепа Н.В.  
Вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ініціали

м. Хмельницький, 2024 р.

Кваліфікаційна робота виконана на 44 с., містить 10 таблиць, 8 рисунків, перелік джерел посилання складається з 25 найменувань, 2 додатки.

*Актуальність роботи.* Крафтове виробництво належить до особливого сектору креативної індустрії без якого неможливе створення багатовимірної виробничої структури, гармонійного та стабільного соціально-економічного середовища. Крафтова діяльність створює сприятливі передумови для розвитку ефективної конкуренції на ринку, а їх гнучкість і мобільність дають можливість вирішити комплекс господарських і соціальних завдань - від більш повного насичення ринку і задоволення населення необхідними товарами та послугами, розширення зайнятості населення, збереження і розвитку національно культурних та виробничих традицій до переходу від суспільства споживання до суспільства творення.

*У першому розділі* роботи розглянуто теоретичні аспекти «крафту» в ресторанному бізнесі. Досліджено думки вітчизняних вчених щодо визначення поняття «крафтовий продукт». Розглянута основна відмінність та наведена характеристика популярним видам крафтової продукції. Охарактеризовано етапи та проблеми виробництва крафтової продукції в ресторанному бізнесі.

*У другому розділі* дана загальна характеристика ресторану «Brewmen». Розглянута організаційна структура управління. Охарактеризовано чисельність персоналу ресторану «Brewmen», включаючи представників різних категорій. Проаналізовано конкурентний профіль ресторану та SWOT-аналіз. Розглянуто детально технологія виготовлення крафтового пива та здійснено аналіз асортименту крафтового пива в ресторані. Проаналізовано кількість замовлень крафтового пива серед відвідувачів, а також сегмент споживачів традиційного та крафтового пива за статевою ознакою.

*У третьому розділі* надано пропозиції щодо наведені пропозиції щодо вдосконалення «крафту» в ресторані «Brewmen». Запропоновано виготовлення рисового пива. Також було запропоновано почесний іменний кухоль для любителів пива. Описана покроковість отримання почесного іменного кухоля, а також привілеї для власників іменних кухолів.

Результати дослідження можуть бути використані в діяльності ресторані «Brewmen» з метою підвищення конкурентоспроможності та збільшення прибутку.

Ключові слова: крафт, крафтовий продукт, ресторанний бізнес.

## ABSTRACT

for diploma thesis Brovchuk Oleh Volodymyrovych

Full Name

Work theme: The trend of «craft» in the restaurant business (on the example of the restaurant «Brewmen» FOP Yu.V. Myshko) The title of the subject of the qualification (diploma)

First level of higher education (bachelor's degree)

Specialty 241 "Hotel and restaurant business"

Department of tourism and hotel and restaurant business

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

Academic degree, academic title, surname, initials

Khmelnyskyi, 2024

The qualification work is 44 pages long, contains 10 tables, 8 figures, a list of references consists of 25 titles, 2 appendices.

Relevance of work. Craft production belongs to a special sector of the creative industry, without which it is impossible to create a multidimensional production structure, a harmonious and stable socio-economic environment. Craft activity creates favorable conditions for the development of effective competition on the market, and their flexibility and mobility make it possible to solve a complex of economic and social tasks - from more complete saturation of the market and satisfaction of the population with the necessary goods and services, expansion of population employment, preservation and development of national cultural and industrial traditions to the transition from a society of consumption to a society of creation.

The first chapter of the work examines the theoretical aspects of craft in the restaurant business. The opinions of domestic scientists regarding the definition of the concept of "craft product" were studied. The main difference is considered and the characteristics of popular types of craft products are given. The stages and problems of the production of craft products in the restaurant business are characterized.

The second chapter gives a general description of the Brewmen restaurant. The organizational structure of management is considered. The number of staff of the "Brewmen" restaurant, including representatives of various categories, is characterized. The restaurant's competitive profile and SWOT analysis were analyzed. The technology of craft beer production was considered in detail and the assortment of craft beer in the restaurant was analyzed. The number of craft beer orders among visitors was analyzed, as well as the segment of traditional and craft beer consumers by gender.

In the third section, suggestions are provided regarding the above suggestions for improving "craft" in the restaurant "Vrewmen". Production of rice beer is proposed. An honorary name mug was also offered for beer lovers. The step-by-step process of obtaining an honorary name mug is described, as well as the privileges for owners of name mugs.

The results of the research can be used in the activities of the restaurant "Vrewmen" in order to increase competitiveness and increase profits.

Keywords: craft, craft product, restaurant business

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ «КРАФТУ» В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	
1.1 Сутність «крафту» в ресторанному бізнесі.....	9
1.2 Види крафтової продукції в ресторанному бізнесі.....	11
1.3 Етапи та проблеми виробництва крафтової продукції в ресторанному бізнесі.....	15
2 АНАЛІЗ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАНІ «BREW MEN»	
2.1 Загальна характеристика ресторану «Brewmen».....	19
2.2 Технологія виготовлення крафтового пива в ресторані «Brewmen».....	23
2.3 Аналіз меню крафтового пива в ресторані «Brewmen».....	26
3 РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВДОСКОНАЛЕННЯ «КРАФТУ» В РЕСТОРАНІ «BREW MEN»	
3.1 Напрями, які спрямовані на підвищення використання «крафту» в ресторані «Brewmen».....	31
3.2 Пропозиції щодо ефективного використання «крафту» в ресторані «Brewmen».....	33
ВИСНОВКИ.....	37
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	39
ДОДАТКИ.....	43

## ВСТУП

Сучасний бізнес відкриває безліч можливостей для самовираження підприємців та їхнього фінансового розвитку. Один з цікавих напрямків є крафтове виробництво, що переживає в Україні значний розвиток. Велика увага до якості інгредієнтів, деталей та виробництво «як для себе» — є ознаками крафтових продуктів, які шукає сучасний споживач. Крафтову продукцію виробляють маленькими партіями з натуральних матеріалів за авторськими або автентичними технологіями. Переважно крафтові товари або продукти мають попит серед споживачів, які цінують екологічність та оригінальність. Проте ціна на крафтову продукцію є вищою, ніж на продукцію масового виробництва.

Аналіз сучасного стану крафтового виробництва в Україні знайшли своє відображення в наукових працях таких вчених, як: І. Графська, Л. Л. Івашина [1], О. А. Іваніщева, Л.Л. Калініченко [3], М. З. Паска, Г. Є. Поліщук, В. К. Рибачек [5], В. Я. Сапіга, Т.В. Семко. Проблемам крафтових технологій харчових виробів розглянуті у наукових працях вітчизняних вчених: А. І. Іванникова, Г.В. Карашук, А.О. Кравчук, І.В. Мельник, С. Г. Панасюк, С.В. Панкєєв, І. В. Тараймович, В. І Тищенко, А.О Свинар тощо.

Актуальність теми. Крафтове виробництво є актуальною тенденцією розвитку ресторанного бізнесу, яке спрямовано на виробництво високоякісної продукції з унікальними смаковими, а також ароматичними властивостями. Таке виробництво потребує уваги до економічних чинників, таких як доступ до ринків збуту, витрати на виробництво, маркетинг, конкуренція тощо. Тільки при вірному підході, крафтове виробництво може бути прибутковим і сприяти розвитку місцевого підприємництва.

Метою роботи є дослідження та аналіз тенденцій «крафту» в ресторанному бізнесі на прикладі ресторану «Brewmen», а також обґрунтування шляхів його удосконалення.

Необхідно вирішити наступні завдання:

-розкрити сутність «крафту» в ресторанному бізнесі;

- розглянути види крафтової продукції в ресторанному бізнесі;
- охарактеризувати етапи та проблеми виробництва крафтової продукції в ресторанному бізнесі;
- проаналізувати ресторан «Brewmen»;
- дослідити технологію виготовлення крафтового пива в ресторані-пивоварня «Brewmen»;
- здійснити аналіз крафтового пива в ресторані –пивоварня «Brewmen»;
- обґрунтувати рекомендації щодо вдосконалення «крафту» в ресторані - пивоварні «Brewmen».

Об'єктом дослідження кваліфікаційної дипломної роботи є ресторан «Brewmen».

Предметом дослідження є теоретичні та методичні аспекти тенденцій «крафту» в ресторанному бізнесі на прикладі ресторану «Brewmen».

Практична значущість – результати досліджень, які висвітлені в роботі посприяють вдосконаленню тенденціям «крафту» в ресторанному бізнесі на прикладі ресторану «Brewmen», що в майбутньому призведе до покращення розвитку крафтового виробництва.

Структура кваліфікаційної роботи складається з 44 сторінок, кількість таблиць - 10, рисунків - 8, кількість позицій у списку використаних джерел - 25, додатків - 2.

## 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ «КРАФТУ» В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

### 1.1 Сутність «крафту» в ресторанному бізнесі

У світлі розвитку малих підприємств великого значення набуває розвиток крафтового виробництва продуктів харчування в Україні.

Аналіз сучасного стану крафтового виробництва в Україні знайшли своє відображення в наукових працях таких вчених, як: І. Графська, Л. Л. Івашина [1], О. А. Іванішева, Л.Л. Калініченко [3], М. З. Паска, Г. Є. Поліщук, В. К. Рибачек [5], В. Я. Сапіга, Т.В. Семко. Проблемам крафтових технологій харчових виробів розглянуті у наукових працях вітчизняних вчених: А. І. Іванникова, Г.В. Карашук, А.О. Кравчук, І.В. Мельник, С. Г. Панасюк, С.В. Панкєєв, І. В. Тараймович, В. І Тищенко, А.О Свинар тощо.

Вперше термін крафтовий продукт було віднесено до пива. Австралійський журналіст Вінсом Коттоне, який вперше застосував термін «крафт» у 1984 році розумів, що крафт –це маленька пивоварня, яка може використовувати традиційні методи та сировину для виробництва безкомпромісного та ремісничого пива, котре продають локально. Так, Д. Наталуха зазначає, що: «Вінс Коттоне у своїй книзі «Good Beer Guide: Breweries and Pubs of the Pacific Northwest» підводить підсумок природі «крафту» і дає власне визначення поняттю «крафтове пиво» як ідеальне, безкомпромісне пиво, зроблене вручну в певній місцевості, в невеликій кількості, з використанням природної сировини, непастеризоване й таке, що подають на розлив» [4].

Таким чином, можна зробити висновок, що на думку Вінс Коттоне крафтове виробництво – це незалежні виробники, які виготовляють продукцію в невеликій кількості та за власним рецептом.

Поняття «крафтовий» в Україні з'явилося у 2012 році та перекладається як «майстерна робота» або «ремесло». Так називали продукти, які виготовляли в майстернях, маленькими партіями та за індивідуальними рецептами.

Так, аналізуючи сутність крафтового (ремісничого) виробництва Л.

Калініченко порівнює його з кустарним та фабричним виробництвом, виділяючи певні його особливості, що відображено у табл.1.1.

Таблиця 1.1 - Відмінні особливості ремісничого, фабричного та кустарного виробництва [3].

Критерії порівняння	Ремісниче виробництво	Фабричне виробництво	Кустарне виробництво
Розмір	сімейне підприємство	велике підприємство	сімейне підприємство
Знаряддя праці	ручне знаряддя	машинне знаряддя	ручне знаряддя
Вироби	кожен виріб є штучним, авторським, моделі не повторюються	стандартизоване і масове виробництво	робота за шаблоном, без творчої ініціативи
Робітники	майстер і підмайстер	наймані робітники	самоук, що не досяг потрібного рівня майстерності
Поділ праці	поділ праці відсутній майстер виконує всю роботу	наймані робітники, де кожен виконує окрему операцію	малий розподіл праці розпорошеність працівників, без централізації виробництва
Збут	продукція вироблена на замовлення певного споживача	розширення ринків збуту	дрібнотоварне виробництво на невідомий ринок
Ідеологія праці	діяльність – це можливість самовираження майстра	діяльність – це можливість отримання прибутку, розширення виробництва та розвиток	діяльність – це можливість отримання прибутку

Отже, синонімами до слова «крафтовий» можна назвати авторський, рукодільний, ремісничий, кустарний тощо.

Л. Калініченко вважає, що: «крафт - це дрібне виробництво без використання технологій, характерних для масового промислового виробництва на малих потужностях» [3].

На думку Л. Івашиної: «крафт - це продукти, виготовлені вручну, невеликими партіями, на власному виробництві, за оригінальними індивідуальними рецептами» [1].

І. Глотова дає визначення крафт як: «дрібне виробництво на малих потужностях з метою дати споживачам більше вибору, об'єднати і традиційні рецепти і інноваційні підходи до виробництва, аби ці продуктами ставали потім

справжніми «фішками» та «ноу-хау», що характерні саме для певної території» [2].

Як зазначає В. Рибачек: «крафт – це виробництво якісної продукції, починаючи з відбору сировини і закінчуючи технологією виробництва» [5].

Сьогодні крафтове виробництво є досить популярним. З'явилися крафтовий сир, шоколад, хліб, ковбаса, алкогольні та безалкогольні напої тощо.

Тому характерними особливостями крафтового виробництва є:

- поєднання традиційних і інноваційних технологій виробництва;
- участь власника в процесі виробництва продукції;
- гнучкість у виробництві продукції;
- натуральні компоненти продукту (без застосування шкідливих добавок, прискорювачів росту, гормонів тощо);
- якісна сировина;
- швидке реагування на «зміну настрою» споживачів;
- інноваційність продукту;
- оригінальна рецептура власної розробки;
- унікальність та особливість продукту;
- обмежена партія випуску;
- високий рівень контролю і якості продукції;
- ідентичність продукції як унікальна конкурентна перевага.

Отже, крафтове виробництво – це виробництво, що виготовляє інноваційний продукт на малих потужностях маленькими партіями за особливим рецептом майстра на основі поєднання традиційних і інноваційних технологій виробництва для задоволення потреб споживача.

## 1.2 Види крафтової продукції в ресторанному бізнесі

В Україні ринок крафтового виробництва переживає значний розвиток. Тренди ринку крафтового виробництва формують ринок та впливають на бізнес.

Товари крафтярів мають великий попит серед споживачів, які цінують екологічність та оригінальність. Проте ціна на крафтову продукцію вища, ніж на товари масового виробництва. Адже крафтова продукція має особливий смак, фасон та колір, які неможливо повторити.

Основна відмінність крафтової продукції — ручне виробництво, природний смак, натуральність інгредієнтів. Строгих вимог і норм як до оформлення, так і рецептурі немає. У крафтовій продукції практично відсутні штучні консерванти, харчові добавки та барвники. Унікальна рецептура та добірні компоненти роблять крафтові продукти високоякісними та унікальними. Така продукція є недешевою, адже для її виготовлення використовується найкраща сировина.

Гурмани крафтової продукції заострюють увагу на якості продукту та на його подачі. Несподівані закуски в оригінальному оформленні, дерев'яні дощечки в ресторані замість тарілок формують правильне уявлення про крафтову продукцію та підкреслюють його смак.

До популярних видів крафтових продуктів можна віднести:

— крафтове пиво, що виробляється невеликою незалежною пивоварнею. Тут крафтові пивовари експериментують з різними інгредієнтами і методами виробництва, що створюють пиво з неповторним смаком;

— крафтовий шоколад, що виготовляється у невеликій шоколадній фабриці. Крафтові шоколатьє використовують високоякісні інгредієнти і традиційні методи виробництва, що створюють шоколад з унікальним смаком і ароматом;

— крафтовий сир, що виготовляється у сироварні. Крафтові сировари використовують натуральне молоко і традиційні методи виробництва, що створюють сир з багатим смаком і текстурою;

— крафтова кава, що виробляється в кавовій компанії. Крафтові кавові компанії закупають каву у фермерів, що практикують екологічно чисті методи вирощування. Також часто обсмажують каву вручну, де створюють каву з різними смаками, ароматом і текстурою.

Також в Україні виготовляють крафтовий хліб, мед, морозиво, виробництво декору та меблів, виробництво косметики та прикрас, виробництво взуття, одягу, іграшок, аксесуарів тощо.

Крафтові продукти мають свою особливість:

— якість, що є однією з головних відмінностей крафтового продукту від мас-маркету. У крафтовому виробництві всі етапи контролюються власноруч. Якщо це продукт харчування, склад продукту буде максимально здоровий та корисний, якщо одяг – якісна натуральна тканина і нитки, якщо аксесуари – охайні ручні шви, якщо декор або іграшки – натуральні екологічні матеріали.

— креативність, де продукт створюється майстрами невеликими партіями, які приділяють особливу увагу деталям;

— натуральні інгредієнти, які є смачними та корисними. Наприклад, крафтові пивовари використовують у своєму виробництві натуральні дріжджі і хміль, а крафтові сировари - натуральне молоко.

— унікальний смак, який відрізняється від смаку масових продуктів. Це може бути пов'язано з тим, що крафтові виробники більше експериментують з різними інгредієнтами і методами виробництва. А це призводить до створення продуктів з унікальним та неповторним смаком, який не зустрічається на прилавках магазину.

— підтримка місцевої економіки. Купуючи крафтовий продукт-підтримується місцева економіка, а це призводить як до розвитку крафтового виробництва, так і до створення нових робочих місць.

— задоволення. Крафтові продукти найчастіше дарують більше задоволення, ніж масові продукти.

В останній час серед трендів ресторанного бізнесу «крафт» є використання локальних продуктів. З'являються різні види крафтового пива, вина, віскі, бренді та крафтових продуктів харчування. Однак крафтові продукти проходять сертифікацію.

Згідно блогу «Крафтові продукти. Що таке і з чим їсти?» виготовленням крафтової їжі займаються: «козині фермерства продають натуральне козяче

молоко і молочні продукти; кролячі ферми продають екологічне кроляче м'ясо; сирні фермерства пропонують смачні сири, такі як качотта, скаморца і моцарелла; домашні хлібопекарні випікають хліб і булочки з авторських рецептами; міні-заводи солінь, закаток і варення готові запропонувати масу різноманітних смаколиків, а деякі крафтярі готують їх з нестандартних інгредієнтів, наприклад, варять варення з шишок; домашні м'ясокомбінації пишуться сирокоченою ковбасою власного виробництва та сільськими ковбасками з натуральної яловичини і свинини»[9].

Так, на думку К. Звереві: «українські виробники крафтових продуктів – експериментатори та інноватори, які вміють на основі старовинних традицій створювати сучасні корисні для здоров'я продукти. Технології та рецепти, на які багаті українці – це передумови для розвитку крафтового виробництва, а світові практики сертифікації контролю безпеки та якості – це шлях наших виробників на внутрішньому та зовнішніх ринках» [12].

Українські виробники крафтових продуктів є популярними серед українців та за кордоном і це відображено у табл. 1.2.

Таблиця 1.2 – Приклади брендів крафтового бізнесу вітчизняних виробників.

Бренд	Товар	Асортимент
Mr.Pops	Крафтове морозиво з оригінальними смаками	Різноманіття смаків: від класичних до екзотичних, з використанням натуральних інгредієнтів
«Старий Порицьк»	Органічний сир, виготовлений традиційними методами	Широкий вибір сирів: від класичних сортів до унікальних авторських рецептів
Gelarty	Крафтове морозиво й десерти	Різноманіття унікальних смаків, які постійно оновлюються
Leopol	Крафтовий шоколад	Широкий спектр сортів шоколаду, включно з різною % часткою какао та оригінальними смаками

Отже, виробники крафтових продуктів ставлять за мету сподобатися споживачу, а також отримати постійного покупця. Тому, на нашу думку, для крафтових продуктів характерний індивідуальний підхід та сервіс високого

рівня. В Україні цей напрямок розвивається, існують оптимістичні тенденції, що дозволяють стверджувати, що крафтові продукти займають вагоме значення в споживчому кошику українця.

### 1.3 Етапи та проблеми виробництва крафтової продукції в ресторанному бізнесі

Сьогодні сектор крафтової економіки знаходиться між креативним та класичним підприємництвом, який орієнтован на економічну раціональність та на регулярне одержання прибутку. Сектор крафтової економіки, на думку багатьох науковців, потребує принципово іншого типу працівника – крафтмейкера, тобто креативних майстрів, які втілюють власні ідеї в життя своїми руками. Адже крафтмейкери ставлять собі задачу і виконують її самостійно, залучивши всі наявні ресурси. Також їм властиво бездоганне ставлення до справи, володіння підприємницькими компетенціями, висока виробнича і технологічна культура, шанобливе ставлення до свого споживача та досконале знання особливостей місцевого ринку.

В крафтовій економіці виділяють два основних типи крафтової діяльності:

— крафтова діяльність, яка пов'язана з національною культурою: вироби з тканини, кераміки, дерева, каменю, металу, шкіри, килими тощо;

— крафтова діяльність, яка може бути орієнтована на індивідуальні замовлення: вироби харчових продуктів (крафтовий хліб, ковбаса, безалкогольні і алкогольні напої); господарчі вироби (крафтовий одяг, який шують за індивідуальними ескізами, мило); крафтовий папір; крафтові засоби масової інформації.

Отже, як вважає Калініченко Л.Л.: «крафтова діяльність – особливий вид підприємницької діяльності, в якій в процесі виробництва і реалізації продукції малих підприємств та сімейних господарств відсутній функціональний розподіл праці, засоби виробництва перебувають у власності або на праві оренди, продукція виробляється в малому обсязі, переважно на індивідуальне

замовлення, пріоритет віддається якості продукції, а прибуток виступає вторинним результатом»[3].

Крафтову діяльність умовно поділяють на етапи: обладнання приміщення, виготовлення продукції і кінцева реалізація для споживача. Етапи та проблеми виробництва для крафтової продукції в Україні відображено на рис.1.1.



Рисунок 1.1 – Етапи та проблеми виробництва для крафтової продукції в Україні

Отже, проблеми виробництва для крафтової продукції в Україні потребують розроблення відповідних заходів, що будуть створювати умови для відродження та розвитку крафтового виробництва, адже існуючі проблеми обмежують діяльність крафтової продукції. Заходи щодо розвитку крафтового виробництва в Україні, на думку науковців, представлені на рисунку 1.2.

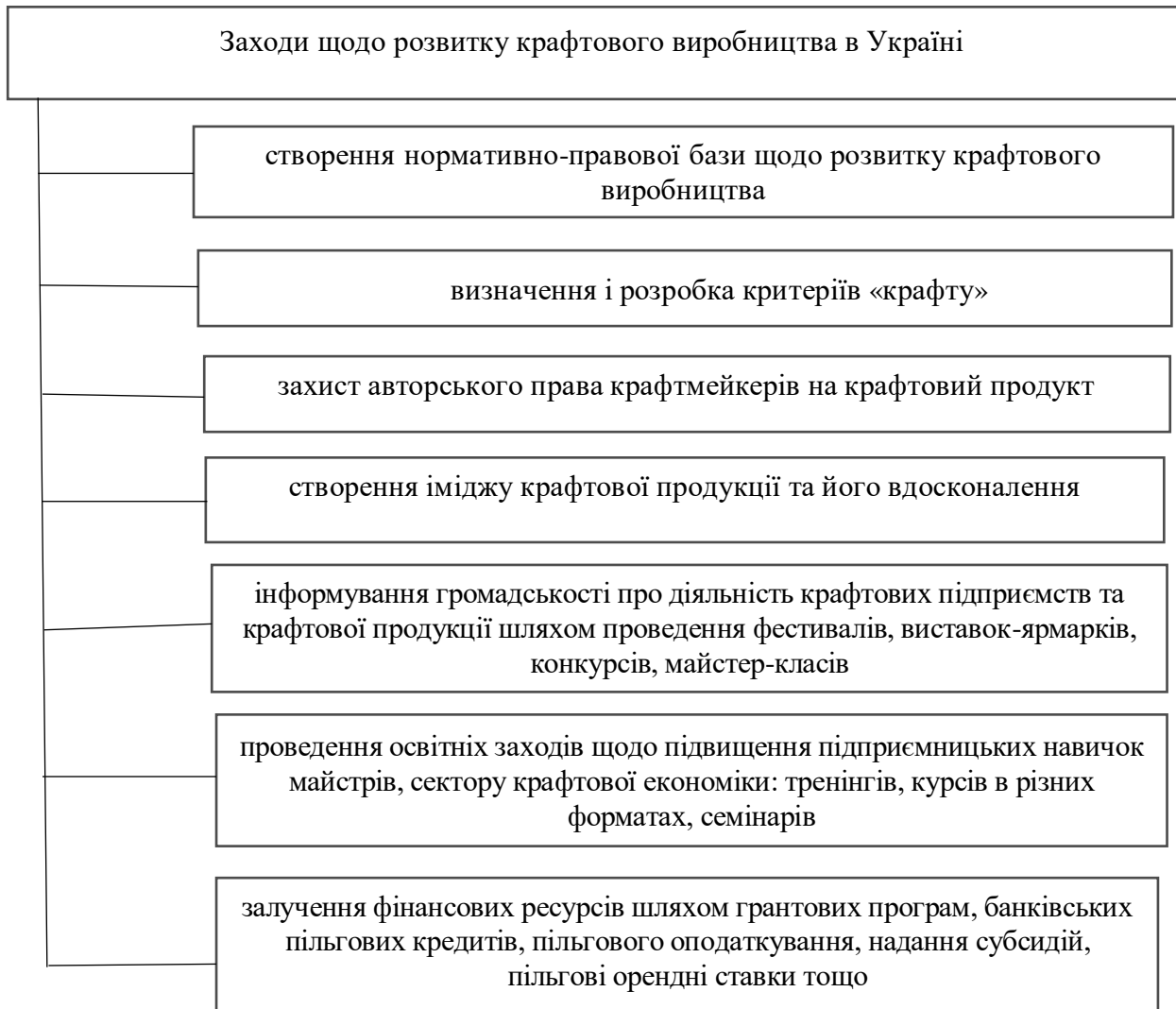


Рисунок 1.2 - Заходи щодо розвитку крафтового виробництва в Україні

Таким чином, розробка, виконання і вирішення проблем щодо розвитку крафтового виробництва дозволить:

- покращити правову базу для розвитку крафтового виробництва;
- здійснити найкращі умови для ефективного ведення економічної діяльності;
- збереження національних та виробничих традицій регіонів України;
- збільшити рівень підприємницьких навичок майстрів крафтової продукції;
- розширити мережі збуту крафтової продукції.

Розглянемо різновиди бізнесу для виробництва крафтової продукції, а саме

особливості, вимоги, старт та труднощі, що відображено у табл.1.3.

Таблиця 1.3 – Характеристика різновидів бізнесу для виробництва крафтової продукції

Різновид бізнесу	Особливості	Вимоги	Старт	Труднощі
Сироваріння та фермерські товари	Використання якісної сировини, традиційні методи виробництва	Спеціальне обладнання для обробки сировини	Початкові інвестиції в обладнання, забезпечення сировини, розробка рецептів	Контроль якості, дотримання вимог щодо зберігання, короткий термін придатності
Хлібопекарська справа	Ручна робота, традиційні методи, високоякісні натуральні інгредієнти	Обладнання для хлібопекарні, якісні інгредієнти	Придбання пекарського обладнання, пошук якісних інгредієнтів, розробка рецептів	Підтримка якості, своєчасна логістика, відсутність консервантів
Десерти (морозиво, шоколад, печиво)	Натуральні інгредієнти, унікальність, ручна робота	Спеціалізоване обладнання, натуральні інгредієнти	Інвестиції в обладнання, пошук натуральних інгредієнтів, розробка рецептів	Забезпечення якості, логістика та зберігання, короткий термін придатності
Напої	Вибір інгредієнтів, ручне виробництво, традиційні методи	Обладнання відповідно до різновиду напою, якісні інгредієнти	Залежить від різновиду напою. Для алкоголю та кави необхідні значні інвестиції	Підтримка якості, інновації, дотримання стандартів безпеки харчових продуктів
Декор	Ручна робота, унікальність, використання натуральних матеріалів	Спеціалізоване обладнання або інструменти для ручної роботи	Варюється від мінімальних інвестицій до придбання спецобладнання, розробки стилю	Створення унікального стилю, ефективна логістика, пакування

Застосування заходів щодо розвитку крафтової діяльності може створити найсприятливі передумови для розвитку ефективної конкуренції на ринку, розширити зайнятість населення, збереження національних традицій, а також розширення різних мереж збуту крафтової продукції.

## 2 АНАЛІЗ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАНІ «BREW MEN»

### 2.1 Загальна характеристика ресторану «Brewmen»

Ресторан «Brewmen» розташований у центрі м. Хмельницького, що знаходиться за адресою вул. Проскурівська, 16. Ресторан «Brewmen» вирізняється незвичайним дизайнерським інтер'єром, де є велика кількість натурального дерева, що оздоблена каменем і цегляним муруванням меблів темних порід дерев та власною пивоварнею. Фасад закладу має великі вікна. Ресторану притамане високий сервіс, а також найкраще співвідношення ціни і якості обслуговування.

У ресторані «Brewmen» встановлено пивоварне обладнання компанії «Термо-Паб». Згідно сторінки в соціальних мережах: «для ресторану компанія «Термо-Паб» виготовила пивоварню на основі 300-літровою варильного відділення. Бродильне відділення пивоварні складається з 8-ми ЦКТ робочим об'ємом 600 літрів. Пивоварня встановлена на гранично малій площі для того, щоб залишити якомога більше простору під посадкові місця та кухню. Бродильне відділення пивоварні розміщено за перегородкою, а варильне відділення винесено в зал, де гармонійно вписалося в стильний інтер'єр ресторану. Апарати варильного порядку і бак гарячої води декоровані мідною смугою з латунними болтами. Всі три ємності об'єднані технологічним майданчиком. Відвідувачі закладу мають можливість бачити пивоварню» [6].

Для своїх відвідувачів ресторан пропонує крафтове пиво, піцу, пісне і основне меню, меню японської кухні та великий вибір барного меню.

Організаційна структура управління ресторану «Brewmen» представлена на рис.2.1.



Рисунок 2.1 – Організаційна структура управління ресторану «Brewmen»

Як видно з рис. 2.1 організаційна структура управління ресторану «Brewmen» є лінійною. При лінійній структурі управління кожен підлеглий має лише одного лінійного керівника, а, отже, керівник виконує всі адміністративні функції у відповідному підрозділі.

Чисельність персоналу ресторану «Brewmen», включаючи представників різних категорій, станом на травень 2024 року складає 27 осіб. Персонал ресторану «Brewmen» має досвід роботи 3 - 5 років та середній вік персоналу складає 20 - 35 років. Ресторан застосовує кваліфікаційні вимоги до співробітників, що визначені у посадових обов'язках працівників. Кваліфікаційні вимоги ураховують специфіку сервісу: службу організації харчування та службу обслуговування ресторанного фонду. Для того, щоб влаштуватись на роботу, персонал ознайомлюються з правилами внутрішнього розпорядку ресторану.

Система оплати праці в ресторані «Brewmen» є погодинна та залежить від тарифної ставки і відпрацьованого часу. Штатний розклад ресторану «Brewmen» зображено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Штатний розклад ресторану «Brewmen»

Найменування посади	К-сть од.		Зміна, чол. 2023-2022
	2022	2023	
Директор	1	1	0
Бухгалтер	1	1	0
Адміністратор	2	2	0
Шеф-кухар	1	1	0
Су шеф	1	1	0
Кухарі	4	5	1
Пивовар-технолог	1	1	0
Офіціанти	4	5	1
Бармен	2	2	0
Мийник посуду	4	5	1
Технічний персонал	2	3	1
Всього	23	27	4

На основі даних можна стверджувати, що чисельність персоналу в 2023 році порівнянно з 2022 роком збільшилась на 4 чоловіка. Вважаємо, що основна причина збільшення чисельності персоналу може бути пов'язана з внутрішньою мобільністю. Адже, внутрішня мобільність характеризується рухом персоналу всередині ресторану (внутрішнім набором на керівні посади, ротацією кадрів, взаємозамінністю працівників у трудовому процесі), що є позитивним процесом, оскільки полегшує пристосування ресторану до змінних умов ринкової конкуренції. Проаналізуємо заробітну плату працівників в ресторані «Brewmen» і зобразимо у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Аналіз заробітної плати працівників в ресторані «Brewmen»

Найменування посади	Середньомісячна ЗП, грн		Темп приросту/ падіння, % 2023/2022
	2022	2023	
Директор	17500	20500	17,1
Бухгалтер	15000	17600	17,3
Адміністратор	10500	11500	9,5
Шеф-кухар	17500	20500	17,1
Су шеф	15000	17500	16,7
Кухарі	13000	15000	15,4
Пивовар-технолог	18500	20000	8,1
Офіціанти	9000	10500	16,7
Бармен	9500	10500	10,5
Мийник посуду	7300	8000	9,5
Технічний персонал	7300	8000	9,5

Згідно табл. 2.2 можна зробити висновок, що у 2023 році порівняно з 2022 роком заробітна плата працівників ресторану «Brewmen» зросла. Високий темп приросту є у персоналу на посаді бухгалтера (17,3%), шеф-кухар (17,1%), су шеф (16,7%), кухарі (15,4%) та офіціанти (16,7 %).

Основними конкурентами ресторану «Brewmen» є ресторан «Proskurivs'ka Brovarnya», паб «BeerЛога» та «Пивний ресторан «Хміль». Рівень конкурентів оцінюємо до ресторанних закладів зі схожим сегментом та зобразимо у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3-Характеристика конкурентів ресторану «Brewmen»

Показник	Ресторан «Brewmen»	Ресторан «Proskurivs'ka Brovarnya»	Паб «BeerЛога»	Ресторан «Пивний ресторан «Хміль»
Адреса	Проскурівська, 16	Проскурівська, 44	Проскурівська, 21	Панаса Мирного, 28/3
Підсумок відгуків Google	4,2	4,3	4,3	4,0
Кількість місць	120	120	80	100
Метод обслуговування	офіціантами	офіціантами	офіціантами	офіціантами
Кількість страв у меню	25-30	25-30	15-20	25-30
Рівень цін на продукцію, %	110	120	105	100

З табл. 2.3 можна зробити висновок, що ресторан «Brewmen» конкурує з рестораном «Proskurivs'ka Brovarnya» і пабом «BeerЛога». За підсумками відгуків Google, оцінка перелічених конкуруючих ресторанних закладів несуттєво більша – 4,3. Найбільша кількість місць у ресторані «Brewmen» – 120, але влітку кількість місць збільшується завдяки літньому майданчику для відвідувачів. Усі аналізуємі ресторанні заклади обслуговуються офіціантами. Найбільш запропонованих страв в меню у ресторані - пивоварні «Brewmen» та ресторані «Proskurivs'ka Brovarnya». Найвищий відсоток на рівень цін на продукцію у ресторані «Proskurivs'ka Brovarnya» - 120%. Можливо, це пов'язано з тим, що ресторан має найбільший асортимент для різного контингенту споживачів.

Проаналізуємо SWOT- аналіз для ресторану «Brewmen». За допомоги SWOT-аналізу проаналізуємо сильні і слабкі сторони, можливості і загрози для ресторану. Це дозволить виділити завдання, які мають вагоме значення для успіху ресторану «Brewmen». SWOT-аналіз відобразимо у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 - SWOT-аналіз ресторану «Brewmen»

Сильні сторони	Слабкі сторони
1.Зручне місцерозташування (центр міста); 2.Власна пивоварня; 3.Великий вибір барного меню; 4.Професіоналізм шеф-кухаря; 5.Страви європейської, італійської та японської кухні; 6.Наявність сайту в соціальних мережах.	1.Політична нестабільність (війна); 2.Велика кількість конкурентів; 3.Постійна зміна персоналу (плинність кадрів); 4.Немає рекламних кампаній; 5.Недостатнє фінансування.
Можливості	Загрози
1.Збільшення додаткових послуг (проведення благодійних вечорів); 2.Збільшення асортименту нових страв для веганів або вегетаріанців; 3.Орієнтир на широкий сегмент споживачів; 4.Співпраця з блогерами, інфлюенсірами для проведення масштабної рекламної кампанії.	1.Не платоспроможність споживача (війна); 2.Цінова конкуренція; 3.Податкові реформи; 4.Зростання цін на сировину; 5.Зростання числа конкурентів на ринку.

Отже, при застосуванні SWOT- аналізу вдало прийняті рішення принесуть вагомі значення у діяльність ресторану, а також можуть вплинути на конкурентоспроможність наданих послуг загалом.

## 2.2 Технологія виготовлення крафтового пива в ресторані «Brewmen»

Приготування пива в ресторані «Brewmen» є одним із найбільш складних технологічних процесів. Для отримання пива високої якості враховують безліч нюансів і ретельно підбирають інгредієнти. Основними компонентами пива є хміль, ячмінний солод, вода та дріжджі. Технологія приготування крафтового пива в ресторані «Brewmen» відображено на рис.2.2.

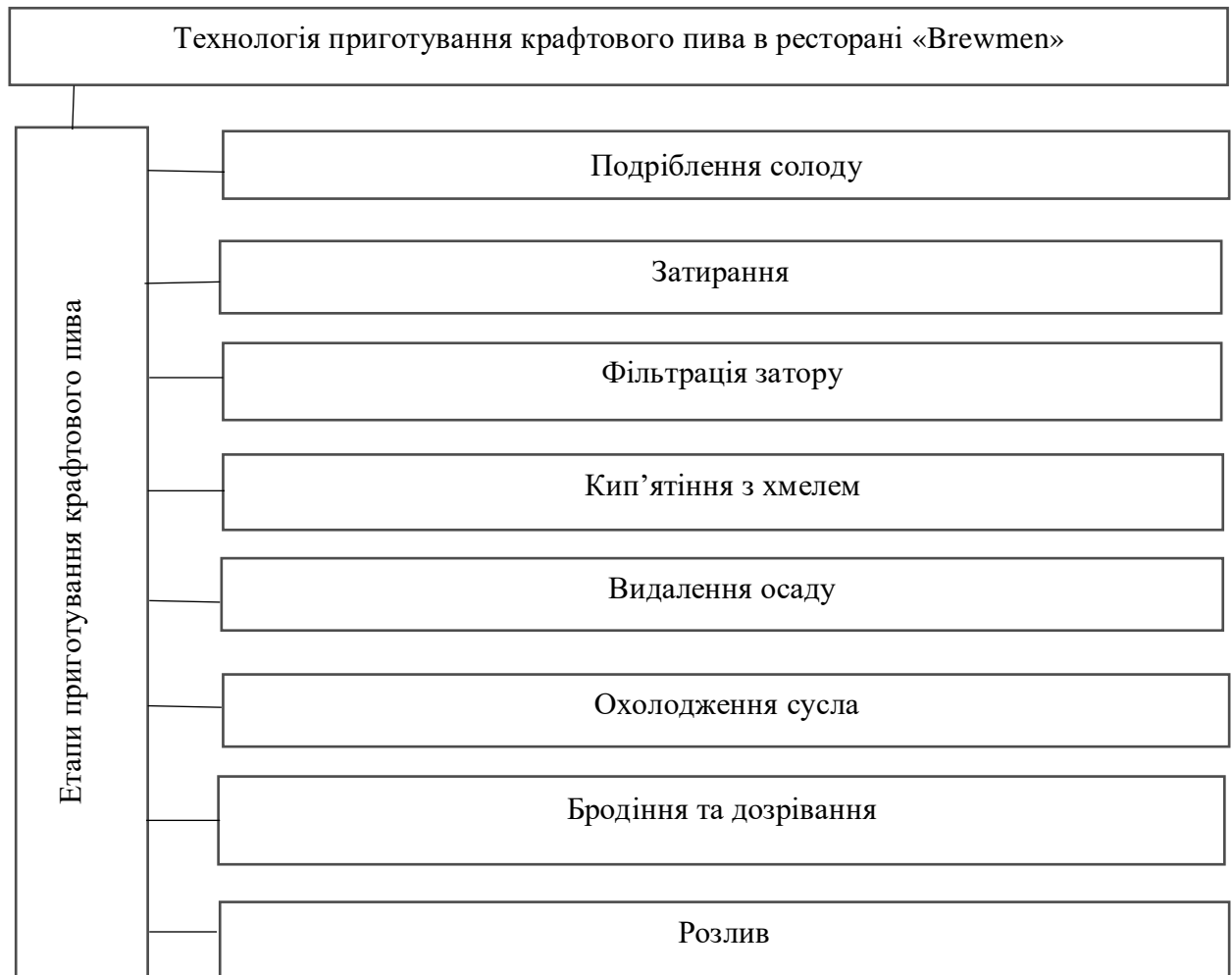


Рисунок 2.2 – Технологія приготування пива в ресторані «Brewmen»

Першим етапом в приготуванні пива в ресторані «Brewmen» є виробництво солоду, який являє собою зерна злаків, що є пророщені в штучних умовах за певної температури та вологості. Наприклад, для виготовлення світлого пива в ресторані використовують світлий солод, виготовлений з ячменю. На цьому етапі - етапі солодження - відбирається ячмінь. Він замочується, пророщується і сушиться, в результаті чого утворюється солод. Далі солод очищують від сторонніх домішок, кондиціонують зволожують і обов'язково дроблять. Солод завантажують у апарат для зволоження до 30%, а також направляють на шестивальцьові дробарки для подрібнення з мінімальним руйнуванням оболонок.

Наступний етап – це затирання солоду, тобто змішування в заторному чані дріблених зернових матеріалів (засипки) з наливом у співвідношенні 1:4. Налив та помел повинні ретельно перемішалися один з одним без утворення грудочок.

Далі відбувається фільтрування затору (суміш подрібненого солоду з водою). Оцукрений затор проходить фільтрацію для відокремлення від нього пивної дробини (нерозчинені речовини). Фільтрування здійснюється через шар осаду затору при температурі 76-78°C.

Після здійснення фільтрації відфільтроване сушло завантажується у котел для варіння сусла з хмелем. Даний процес триває протягом двох годин. Основна мета кип'ятіння сусла з хмелем — це стерилізація сусла та ароматизація його складу гіркими речовинами хмелю. На протязі двох годин випаровується надлишкова кількість води, а також екстрагуються гіркі речовини хмелю. Кількість хмелю, що додається в ресторані-пивоварні, залежить від сорту пива. Важливими компонентами хмелю, при отриманні пива, є хмельові смоли і гіркі речовини, дубильні речовини хмелю, а також хмельова олія. Саме хмельові смоли або гіркі речовини хмелю надають пиву гіркий смак.

Важливий етап – це охолодження та освітлення сусла. Сушло направляють у відстійні чани для охолодження, освітлення та відстоювання, де відокремлюються денатуровані при кип'ятінні білки. Цей етап надає пиву гіркоту. Освітлення здійснюється відстоюванням або сепаруванням.

Бродіння і доброджування сусла є наступним етапом, адже в охолоджене сушло додають дріжджі і вміщують в танки для бродіння з необхідною температурою. Після основного бродіння дріжджі прибирають в спеціальні дріжджові танки. В ресторані-пивоварні пиво, яке пройшло етап бродіння, називають «молодим». Далі «молоде пиво» переходить в наступну стадію – доброджування, що здійснюється за рахунок зміни температурного режиму і тиску. «Молоде пиво» перекачують в спеціальні ємності — лагерні танки. Для повного та кінцевого дозрівання, «молоде пиво» витримують за певної температури, яке насичується вуглекислим газом, а також відбувається повільне доброджування залишків екстракту та освітлення. Зазначимо, що під час

доброджування формується остаточний аромат та смак пива. Енергетична цінність темного пива — 800 ккал/л, світлого пива 400-520 ккал/л. Наявність високої калорійності пива пояснюється тим, що речовини перебувають у розчиненому стані, отже, екстрактивні речовини засвоюються організмом людини на 98%.

Для розливу пива в ресторані застосовують тільки ізобаричні розливочні машини. В розливочні машинах тиск у тарі і резервуарі є однаковий (Додаток А).

### 2.3. Аналіз асортименту крафтового пива в ресторані «Brewmen»

В ресторані «Brewmen» асортимент страв великий, адже пропонують страви італійської та японської кухні, є великий вибір барного меню. На прохання відвідувача, шеф-повар може зробити страву несоленою або перченою, солодкою або більш кислою. Страви готуються доволі швидко. Але найбільше відвідувачі замовляють крафтове пиво з власної броварні.

Ресторан «Brewmen» у своєму асортименті має наступні види крафтового пива:

— Pilsner - це класичне пиво низового бродіння світло-золотистого кольору, яке зварене з чеського хмелю та двох сортів солоду. Має приємний післясмак злегка солодкуватий з легкою гіркотою;

— Wheat beer – це світле пиво верхнього бродіння, яке зварене за німецькими технологіями, має золотистий колір та цитрусовий аромат, що надає йому оригінального освіжаючого смаку;

— Amber Ale – пиво, яке зварене за американськими технологіями і вирізняється солодким карамельним смаком, а також має легку гірчинку;

— STOUT - темний ель, зварений з декількох сортів карамельного солоду. Пиво вирізняється м'яким ароматом смаженого зерна та відчутною гірчинкою;

— Indian Pale Ale (IPA) - сильно охмелений різновид пейл-елю. Такий хміль надає насичений аромат тропічних фруктів та дуже відчутну

гірчинку. IPA – один з найвідоміших видів крафтового пива, який має цікаву історію. Пиво виникло, коли англійці відправляли пиво до колоніальної Індії. Для того щоб пиво не зіпсувалось у дорозі, до елю під час варіння додавали більше хмелю.

Зазначимо, що пиво в ресторані «Brewmen» не пастеризують та не фільтрують. Крафтове пиво користується великою популярністю та має термін придатності всіх сортів всього — 14 днів.

Більш детальний аналіз асортименту крафтового пива в ресторані «Brewmen» відобразимо в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5 - Аналіз асортименту крафтового пива в ресторані «Brewmen»

№ п/п	Назва	Оборотність пива, %	Щільність пива, %	Гіркота, од.	Кількість, л	Ціна, грн
1	Pilsner	4,7	12	16	0,5	65
2	Wheat beer	4,5	12	15	0,5	65
3	Amber Ale	5,2	13	16	0,5	70
4	STOUT	5,8	14	16	0,5	70
5	Indian Pale Ale (IPA)	5,2	13	48	0,5	70
6	Лімітована варка	Сорти пива, які постійно змінюються пивоваром-технологом			0,5	70
7	Дегустаційний набір	Pilsner; Wheat beer; Amber Ale; STOUT			0,6	110

Кожне пиво є унікальним, яке має свою щільність та гіркоту. Щільність впливає на смакові якості пива. Якщо екстрактивність початкового суслу є високою, то і смак у пива буде повніше та яскравіше. При низькій щільності пиво буде освіжаюче та легке. Тому поціновувачі насиченого пива в ресторані - пивоварня «Brewmen» частіше вибирають сорти, що характеризуються досить високою щільністю. Зауважимо, що щільність не впливає на гіркоту пива, але чим міцніше пиво, тим щільність вище. За гіркоту пива відповідає хміль. Але суворої залежності між щільністю і міцністю пива немає, адже є більш вагомі показники: умови при бродінні, технології виробництва, пивні дріжджі.

Гіркота в пиві впливає на його смак і допомагає зберегти пиво свіжим, а також захищає його від мікробного забруднення. Гіркота може варіюватися від солодкої до інтенсивної та впливати на баланс солодкості і гіркоти в напої.

Проаналізуємо кількість замовлень крафтового пива серед відвідувачів у період з 29 квітня по 19 травня 2024 року. Дані відобразимо у рис.2.3

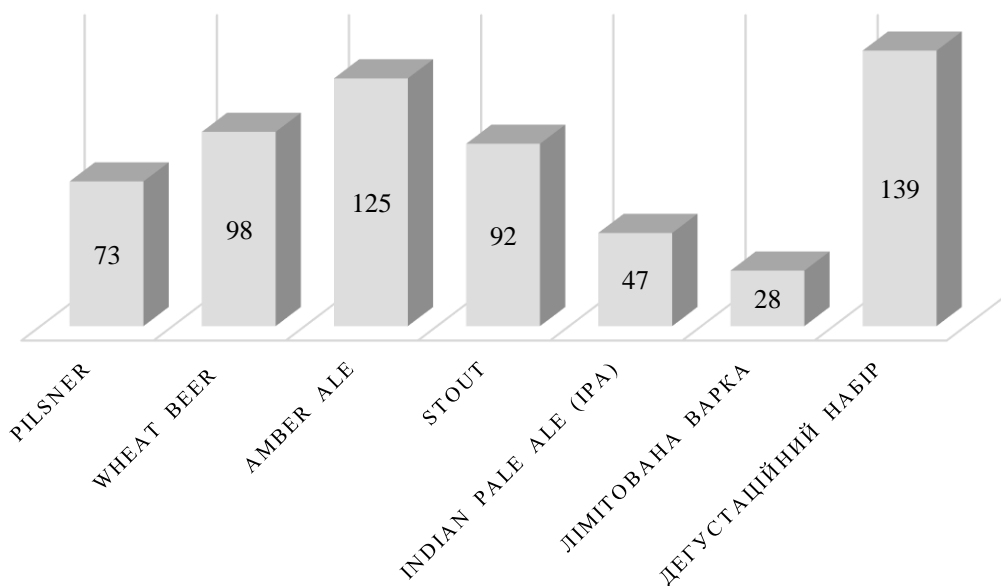


Рисунок 2.3 - Кількість замовлень крафтового пива серед відвідувачів у період з 29 квітня по 19 травня 2024 року

Згідно рис.2.3 можна зробити висновок, що найбільш поширене замовлення крафтового пива – це дегустаційний набір (139), який складається з чотирьох видів крафтового пива: Pilsner; Wheat beer; Amber Ale; STOUT. Дегустаційний набір подається з пивних келихів різної форми, які дозволяють якнайкраще розкритися різним смаковим і ароматичним характеристикам кожного сорту пива. У пошані також пиво Amber Ale (125), яке має солодкий карамельний смак та легку гірчинку. Найменше замовляють пиво лімітованої варки (28). На нашу думку, це пов'язано з відносно великим асортиментом інших видів крафтового пива в ресторані-пивоварня «Brewmen».

Проаналізуємо сегмент споживачів традиційного та крафтового пива за статевою ознакою. Відвідувачам було задане питання: «Яке пиво Ви найбільше любляете: традиційне чи крафтове?». Результати відповідей зображено на рис. 2.4

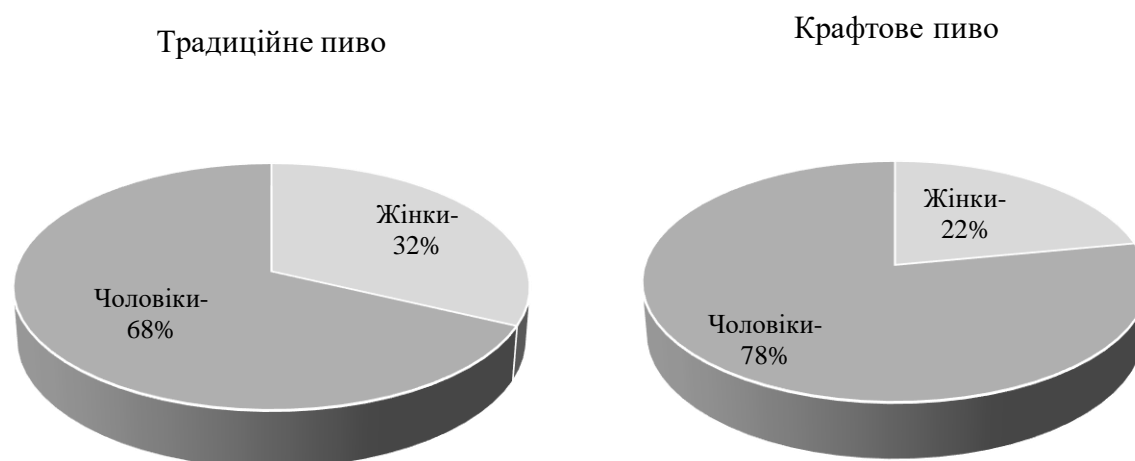


Рисунок 2.4 – Аналіз сегменту споживачів традиційного та крафтового пива за статевою ознакою

Такий аналіз дає зробити висновок, що крафтове пиво є більш чоловічий напій. У ресторані - пивоварня «Brewmen» для відвідувачів встановлено двох-, чотирьох-, шестимісні столи. Кількість місць за двохмісними столами складає 20%, за чотирьохмісними - 60%, за шестимісними – 20 % від загальної кількості місць. Кількість відвідувачів за кожну годину в ресторані «Brewmen» зображено на рисунку 2.5.

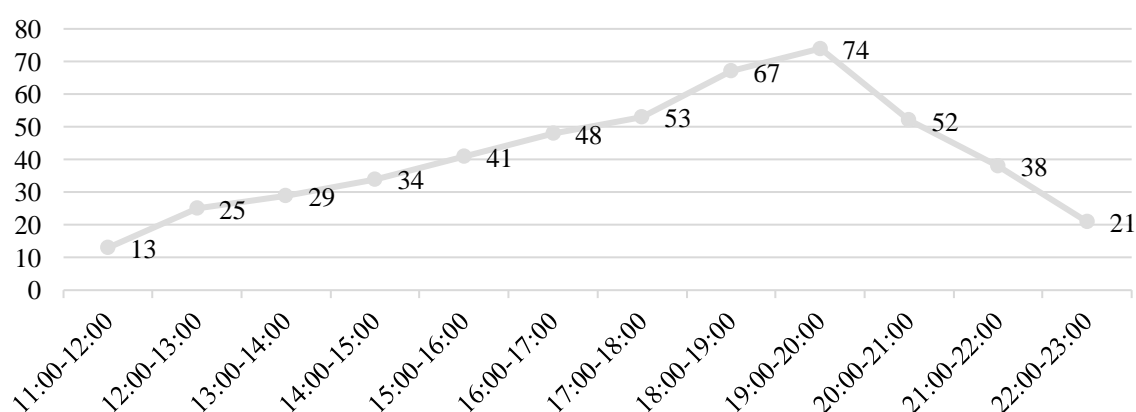


Рисунок 2.5 – Кількість відвідувачів за кожну годину в ресторані «Brewmen»

Таким чином, зроблено висновок, що найбільша кількість відвідувачів припадає з 18:00 до 21:00 години. У ресторані з 18:00 до 22:00 години грає жива

музика. Можна забронювати столик у формі попереднього замовлення. У ресторані переважно велика відвідуваність відвідувачів, адже ресторан знаходиться в центрі міста. Середній чек на одного відвідувача коливається в межах 600-900 грн.

### 3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВДОСКОНАЛЕННЯ «КРАФТУ» В РЕСТОРАНІ «BREW MEN»

3.1 Напрями, які спрямовані на підвищення використання «крафту» в ресторані «Brewmen»

Кожний ресторан розширює свій асортимент пива за рахунок створення нових сортів на натуральній сировині, які будуть за фізико-хімічними та органолептичними властивостями відповідати сучасним вимогам споживачів.

Інноваційним напрямом у виробництві крафтового пива є часткова заміна хмелю на натуральну сировину, наприклад, хвоєю хвойних порід дерев, яка буде за хімічним складом та своїми властивостями наближена до хмелю.

На думку Бліщ Р.О.: «Відомий спосіб виробництва пива із внесенням соснової добавки, частка якої становить 0,8% пивного суслу. Добавку, приготовлену з порошку кори, шишок та хвої сосни, вводять на стадії кип'ятіння з хмелем. Це дає змогу поліпшити смакові властивості пива, підвищити біологічну цінність і лікувальні властивості готового напою» [7].

Також з перспективних сировин у виробництві крафтового пива є хрін. Всі частини рослини містять ефірне масло, які мають різкий специфічний запах і смак. Адже, свіжий сік кореня включає білкову речовину – лізоцим, який може володіти антимікробною активністю. У корені хрону дуже багато мінеральних солей (кальцій, калій, залізо, мідь, магній тощо). Тому, як описує у своїй науковій статті Бліщ Р.О., що: «науковцями Рогожиним О.Н. та Павловим А.П. було проведено дослідження і представлено спосіб виробництва пива, який передбачає введення добавки у вигляді суміші хмелю і хрону (90%). Заміна хмелю в зазначених межах дає змогу отримати напій, що відповідає всім чинним вимогам, при цьому розширити асортимент пива і знизити його собівартість» [7].

Ще один замітник хмелю, на думку науковців, це полин. Був запатентований спосіб виробництва крафтового пива з додаванням на стадії

кип'ятіння полину і коренів бадану. Таке поєднання полину і коренів бадану замінювали частину хмелю у співвідношенні 10–15%.

Багато досліджень проводилось із використанням імбиру у застосуванні пивоварінні. Так було доведено доцільність застосування імбиру при виробництві крафтового пива, що дає змогу зменшити витрати хмелю. Пиво, що виготовлено з додаванням імбиру, має нові органолептичні властивості. Тобто аромат пива гармонійно поєднується з тонкими пряними нотками, а смак має приємну гостроту. Науковцями було встановлено, що оптимальна концентрація імбиру в суслі складає 0,05%.

Романова З.М. стверджує, що: «науковцями був запатентований спосіб виробництва крафтового пива, при якому рекомендується частину смакоароматичної добавки замінити на черемховий компонент (до 40%). Напій має оригінальний смак і аромат, а часткова заміна хмелепродуктів приводить до значної економії дорогого хмелю, а це призводить до зменшення собівартості готового продукту» [8].

Ще одним інноваційним рішенням є розробка способу виробництва оздоровчого рисового пива. Введено в рецептуру наступні екстракти: женьшеню, хвойний та кореня дикого ланцетника. Таке пиво має оригінальний аромат і смак, а часткова заміна хмелю буде зменшувати негативний вплив на організм людини.

З огляду на те, що в ресторані «Brewmen» є різні види пива, які містять хміль, можна запропонувати рисове пиво. Особливість рисового пива полягає в тому, що його готують на рослинній основі, а не на дріжджах. Має помірну міцність – близько 4-6% алкоголю та трохи солодкуватий смак.

Зазвичай, у рисовому пиві можуть використовувати комбінацію декількох злаків: білого та коричневого рису, проса, гречки. Це надає пиву складний смаковий букет із солодкуватими, хлібними відтінками.

Для ароматизації можна додати прянощі (імбир, корицю, гвоздику), рисовий солод, чай, лайм, кокосове молоко та інші натуральні продукти.

Технологія виробництва рисового пива може включати декілька етапів, що зображено на рисунку 3.1.



Рисунок 3.1 - Технологія виробництва рисового пива

Головна перевага рисового пива – це низька калорійність і відсутність глютену. А це є гарна альтернатива для вегетаріанців та споживачів, які страждають на непереносимість клейковини.

Отже, інноваційні технології з використанням нетрадиційної сировини, а саме рису, можуть бути рекомендовані до використання в ресторані «Brewmen» для розширення зразків пивної продукції, що позитивно впливають на організм споживача.

### 3.2 Пропозиції щодо ефективного використання «крафту» в ресторані «Brewmen»

Форма пивного кухля безпосередньо впливає на смакові відчуття. В останні роки було розроблено декілька пивних кухлів для крафтового пива, що дозволяють відчувати різноманіття усіх смакових відтінків цього напою. Висота та ширина пивного кухлю впливають на швидкість вливання пива в уста, а від цього залежить правильність розкриття аромату напою.

Найбільш придатними для пива вважаються кухлі з кераміки, порцеляни, дерева та скла. Металеві та пластикові кухлі для пива не використовують. Зазначимо, що у всіх країнах, де існують пивні традиції, є своє розвинене виробництво посуду для пива. Для створення сприятливого враження від напою дуже важливим є якість скла (товщина, відсутність небажаних відтінків, прозорість і навіть звук). Саме тому виробники крафтових кухлів для пива додають в рецепт скла хрусталін, що надає пивному кухлю додаткову прозорість та міцність.

Тому для ресторану «Brewmen» можна запропонувати почесний іменний кухоль для любителів пива. Щоб стати власником почесного іменного кухоля необхідно:

- Випити 200 літрів пива за необмежений термін.
- Картка «Запас пива» видається за умови номіналу чека 500 грн.;
- Отримати картку «Запас пива», де буде йти облік випитого пива.

Привілеї власників іменних кухолів:

- особистий почесний іменний кухоль зі своїм зображенням;
- знижка на літраж іменного кухоля: отримуєте 0,7 літра, але платите за 0,5 літра;
- право на особливе привітання з днем народження;
- до особистого почесного іменного кухоля має доступ тільки власник.

Почесний іменний кухоль від ресторану «Brewmen» - це яскравий брендований елемент з назвою закладу та логотипом. Іменний кухоль буде у дерев'яній коробці з індивідуальним гравіюванням. Також за бажанням відвідувача, на іменному кухолі можна розробити індивідуальний дизайн: вітальний напис, портрет, побажання, лого улюбленого спортивного клубу тощо. Високоякісне нанесення малюнку на іменному кухолі є цілком екологічне, при виготовленні не застосовуються розчинники та токсичні фарби. Малюнок об'ємний, тактильне на дотик, не змивається, а також витримає будь-яку кількість мийок в посудомийній машині.

Основна характеристика запропонованого почесного іменного кухоля зображено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 - Основна характеристика почесного іменного кухоля від ресторану «Brewmen»

Країна виробник	Україна
Призначення	Для пива
Матеріал	Скло
Об'єм	700 мл
Висота	185 мм
Коробка: — матеріал — фарбування — розмір	березова фанера вищого сорту палісандр 13x20x11 см

Картка «Запас пива» може накопичувати до 100 літрів пива, тобто на карті «Запас пива» можна накопичувати літри відразу після отримання картки. Як використовувати картку «Запас пива»:

1. Перед оплатою рахунку необхідно передати офіціантові картку для зарахування літрів;
2. В момент оплати рахунку відбувається зарахування літрів на картку, а активними вони будуть на наступний день;
3. Якщо є накопичені 100 літрів пива на картці «Запас пива», то офіціант повідомить та передасть чек з кількістю літрів на картці;
4. Накопичення літрів відбувається тільки при наявності картки «Запас пива»;
5. Не можуть бути переведені на іншу картку накопичені літри;
6. Якщо відвідувач втратив або загубив картку «Запас пива», то потрібно повідомити про це адміністратора;
7. Ресторан «Brewmen» залишає за собою право позбавити всіх привілеїв, якщо є порушення правил закладу.

Запропоновані пропозиції зводимо в таблицю 3.2.

Таблиця 3.2 - Пропозиції щодо ефективного використання «крафту» в ресторані «Brewmen»

Назва заходу	Зміст заходу	Очікуваний результат
1	2	3
Рекомендовано запровадити рисове пиво	Запропонована технологія з використанням рисової сировини для виробництва рисового пива. Це розширить меню бару в ресторані-пивоварні	Низька калорійність і відсутність глютену. А це є гарна альтернатива для вегетаріанців та споживачів, які страждають на непереносимість клейковини
Рекомендовано запровадити для споживачів та любителів крафтового пива почесний іменний кухоль	Запропоновано покрововість отримання почесного іменного кухоля, а також описані привілеї для власників іменних кухолів	Ширше задоволення потреб споживачів та любителів крафтового пива, що призведе до зростання кількості відвідувачів, що позитивно вплине на прибутковість ресторану - пивоварні «Brewmen»

Отже, реалізація запропонованих заходів сприятиме розвитку «крафту» в ресторані «Brewmen», а це призведе до збільшення цільової аудиторії та отриманню прибутку.

## ВИСНОВКИ

У сучасних умовах господарювання виробництво крафтової продукції є досить актуальним питанням, адже це пов'язано зі зростаючим попитом до екологічно чистої та якісної продукції. Зазначимо, що завдяки виробництву крафтової продукції відбувається збереження традицій, а також культурних особливостей різних регіонів нашої держави. Крафтова продукція стає вигідним напрямком для середнього та малого бізнесу, що сприяє розвитку економіки регіону та створенню нових робочих місць.

У першому розділі кваліфікаційної роботи розкрито теоретичні аспекти «крафту» в ресторанному бізнесі. Проведено огляд наукової літератури щодо розуміння сутності «крафт» в ресторанному бізнесі. Досліджено думки вітчизняних вчених щодо визначення поняття «крафтовий продукт». Розглянута основна відмінність та наведена характеристика популярним видам крафтової продукції. Охарактеризовано етапи та проблеми виробництва крафтової продукції в ресторанному бізнесі

У другому розділі кваліфікаційної роботи дана загальна характеристика ресторану «Brewmen». Розглянута організаційна структура управління. Охарактеризовано чисельність персоналу ресторану «Brewmen», включаючи представників різних категорій. Зазначено, що система оплати праці в ресторані є погодинна та залежить від тарифної ставки і відпрацьованого часу. Проаналізовано конкурентний профіль ресторану та SWOT-аналіз. Зауважено, що найбільш із складних технологічних процесів в ресторані є технологія виготовлення крафтового пива. Розглянуто детально технологія виготовлення крафтового пива та здійснено аналіз асортименту крафтового пива в ресторані. Проаналізовано кількість замовлень крафтового пива серед відвідувачів, а також сегмент споживачів традиційного та крафтового пива за статевою ознакою у період з 29 квітня по 19 травня 2024 року. Зроблено висновок, що найбільша кількість відвідувачів припадає з 18:00 до 21:00 години. У ресторані з 18:00 до 22:00 години грає жива музика. Можна забронювати столик у формі

попереднього замовлення. У ресторані переважно велика відвідуваність відвідувачів, адже ресторан знаходиться в центрі міста. Середній чек на одного відвідувача коливається в межах 600-900 грн.

У третьому розділі кваліфікаційної роботи наведені пропозиції щодо вдосконалення «крафту» в ресторані «Brewmen». Відзначено, що в асортименті ресторану є різні види пива, які містять хміль, але запропоновано виготовлення рисового пива. Особливість рисового пива полягає в тому, що його готують на рослинній основі, а не на дріжджах. Має помірну міцність – близько 4-6% алкоголю та трохи солодкуватий смак. Зазвичай, у рисовому пиві можливо використовувати комбінацію декількох злаків: білого та коричневого рису, проса, гречки. Це надає пиву складний смаковий букет із солодкуватими, хлібними відтінками. Для ароматизації можна додати прянощі (імбир, корицю, гвоздику), рисовий солод, чай, лайм, кокосове молоко та інші натуральні продукти. Дана покрокова технологія виробництва рисового пива, яка включає декілька етапів. Головна перевага рисового пива – це низька калорійність і відсутність глютену. А це є гарна альтернатива для вегетаріанців та споживачів, які страждають на непереносимість клейковини. Також для ресторану «Brewmen» було запропоновано почесний іменний кухоль для любителів пива. Описана покроковість отримання почесного іменного кухоля, а також привілеї для власників іменних кухолів.

Підкреслено результативність запропонованих заходів, що сприятиме розвитку «крафту» в ресторані «Brewmen», а це призведе до збільшення цільової аудиторії та отриманню прибутку.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Івашина Л. Л., Бишовець Л. Г. Крафтові сири як перспективний екопродукт для закладів ресторанного господарства. [Електронний ресурс]. URL: [file:///C:/Users/Uzer/Downloads/83-%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%82%D1%96-70-1-10-20230630%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/Uzer/Downloads/83-%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%82%D1%96-70-1-10-20230630%20(3).pdf) (дата звернення 10.06.2024)
2. Глотова І. Minecraft для фермера: абетка розвитку дрібнооптового виробництва харчів. [Електронний ресурс]. URL: <https://agrigator.com.ua/2019/10/23/minesraft-dlia-fermera-abetka-rozvytku-dribnooptovoho-vyrobnytstva-kharchiv/> (дата звернення 10.06.2024)
3. Калініченко Л. Л. Проблеми розвитку крафтової діяльності в Україні. [Електронний ресурс]. URL: <https://economics.net.ua/files/archive/2022/No5/26.pdf> (дата звернення 10.06.2024)
4. Наталуха Д. Смакує холодним. Перший крафтовий закон. [Електронний ресурс]. URL: <https://blogs.pravda.com.ua/authors/nataluha/608ad8c36ae92/> (дата звернення 10.06.2024)
5. Рибачек В. К. Деякі аспекти розвитку крафтового виробництва в Україні як інноваційної моделі в післявоєнному розвитку агровиробництва. [Електронний ресурс]. URL: <http://www.baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/363/9887/20591-1?inline=1> (дата звернення 10.06.2024)
6. Обзор пивоварні Brewmen. [Електронний ресурс]. URL: <https://www.facebook.com/termopab/videos/%D0%BE%D0%B1%D0%B7%D0%BE%D1%80-%D0%BF%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B8-brewmen-%D0%B3-%D1%85%D0%BC%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D1%86%D>

0%BA%D0%B8%D0%B9/228688165267078/ (дата звернення 10.06.2024)

7. Бліщ Р. О., Петришин Н. З., Бабищ І. М. Альтернатива хмелю у виробництві пива. [Електронний ресурс]. URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/800/759> (дата звернення 10.06.2024)

8. Романова З.М., Романов М.С. Перспективи використання рослинної сировини у пивоварінні. // Проблеми екологічної технології. - 2012. – № 2. - С. 71–80.

9. Блог «Крафтові продукти. Що таке і з чим їсти?» [Електронний ресурс]. URL: <https://foody.ua/ua/blog/kraftovye-produkty.-chto-takoe-i-s-chem-est/> (дата звернення 10.06.2024)

10. Осадчук І. В., Боліла С. Ю., Кириченко Н. В. Розвиток крафтового органічного сімейного фермерства – шлях до подолання безробіття на селі. [Електронний ресурс]. URL: [http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/4\\_2020/63.pdf](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/4_2020/63.pdf) (дата звернення 10.06.2024)

11. Мороз М. В Україні змінять законодавство щодо крафтового виробництва харчових продуктів. [Електронний ресурс]. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/2788688-v-ukraini-zminat-zakonodavstvo-sodo-kraftovogo-virobnictva-harcovih-produktiv.html> (дата звернення 10.06.2024)

12. Зверева К. Локальні, нішеві та крафтові продукти – новий смак України. [Електронний ресурс]. URL: <https://www.seeds.org.ua/lokalni-nishevi-ta-kraftovi-produkti-novij-smak-ukra%D1%97ni/> (дата звернення 10.06.2024)

13. Швіндіна Г. О., Стрига В. Д., Лапін Є. В. проблеми розроблення стратегії розвитку для операторів крафтової продукції (на прикладі пивоварної галузі України). [Електронний ресурс]. URL: [https://visnyk.fem.sumdu.edu.ua/media/attachments/2020/01/15/16\\_-124-129.pdf](https://visnyk.fem.sumdu.edu.ua/media/attachments/2020/01/15/16_-124-129.pdf) (дата звернення 10.06.2024)

14. Домарецький В. А., Шиян П. Л., Калакура М. М., Романенко Л. Ф. та ін. Загальні технології харчових виробництв: підруч. / за науковою редакцією проф. Калакури М. М. та проф. Романенко Л. Ф. Київ : Університет «Україна». -

2012. - 814 с.

15. Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. [Електронний ресурс]. URL: <https://web.archive.org/web/20201029213348/http://baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/64/1248/2849-1> (дата звернення 10.06.2024)

16. Стратегічне бачення нормативного визначення «крафтового виробника» у сфері виробництва та введення в обіг харчових продуктів. [Електронний ресурс]. URL: [https://qftp.org/wp-content/uploads/2020/10/6\\_\\_1.pdf](https://qftp.org/wp-content/uploads/2020/10/6__1.pdf) (дата звернення 10.06.2024)

17. Пробуємо країну на смак: що таке крафтовий сир? [Електронний ресурс]. URL: <https://procheese.ua/scho-take-kraftovii-sir/> (дата звернення 11.06.2024).

18. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія / За ред. О. І. Черевка, М.І. Пересічного – 4-те вид., переробл. та допов. - Х.: Харківський. держ. унів. харчув. і торгівлі, 2017. – 592 с. [Електронний ресурс]. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/326487397.pdf> (дата звернення: 11.06.2024).

19. Гурова Д. Д., Зайцева В. М., Яценко Д. Я. Крафтовий пивний туризм. [Електронний ресурс]. URL: <file:///C:/Users/Uzer/Downloads/230-%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%82%D1%96-679-1-10-20190410.pdf> (дата звернення 11.06.2024).

20. Крафтовий бізнес в Україні: які є перспективи для підприємців. [Електронний ресурс]. URL: <https://hub.kyivstar.ua/articles/kraftovyj-biznes-v-ukrayini-yaki-ye-perspektyvy-dlya-pidpryemciv> (дата звернення 11.06.2024).

21. Польова Л. Смак Гуцульщини: крафтове виробництво сирів. [Електронний ресурс]. URL: <http://lib.pnu.edu.ua:8080/bitstream/123456789/18303/1/%d0%9a%d1%80%d0%b0%d1%84%d1%82%d0%be%d0%b2%d0%b5%20%d0%b2%d0%b8%d1%80%d0%be%d0%b1%d0%bd%d0%b8%d1%86%d1%82%d0%b2%d0%be.pdf> (дата звернення 11.06.2024).

22. Що таке крафт? Чому варто обирати крафтові продукти? [Електронний ресурс]. URL: <https://newfood.media/2023/09/20/shcho-take-kraft-chomu-varto-obyraty-kraftovi-produkty/> (дата звернення 11.06.2024).

23. Крафтовий бізнес: перспективи для підприємців. [Електронний ресурс]. URL: <https://business.olx.ua/statti/kraftovyy-biznes-perspektyvy-dlia-pidpryiemtsiv/> (дата звернення 11.06.2024).

24. Масюткін О. Чим крафтові речі відрізняються від мас-маркету? [Електронний ресурс]. URL: <https://shotam.info/yak-vidriznyty-kraft-vid-mas-marketa-radiat-ukrains-kyu-vyrobnyk-ta-bloherka/> (дата звернення 11.06.2024).

25. Куценко А. Крафтова продукція як драйвер розвитку української економіки. [Електронний ресурс]. URL: <https://agroportal.ua/blogs/chomu-dlya-derzhavi-vazhlyvo-pidtrimuvati-kraftovih-virobnikiv> (дата звернення 11.06.2024).

## ДОДАТКИ

## ДОДАТОК А

Ізобарична розливочна машина в ресторані – пивоварні «Brewmen»



Пивний кухоль зі своїм фото чи написом.

