

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ОРГАНІЗАЦІЇ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

(на матеріалах «Фізична особа-підприємець Казнадзей Олександр Васильович, гастробар «Atmosfera», смт Стрижавка, Вінницька обл.»)

Здобувача вищої освіти
4 курсу, групи ГРС-41д,
спеціальності
241 «Готельно-ресторанна
справа» освітньої програми
«Готельно-ресторанна
справа»

Науковий керівник
кандидат економічних наук,
доцент

Гарант освітньо-
професійної програми
кандидат економічних наук

Анастасії
РУСАКОВОЇ

Марина
РЯБЕНЬКА

Ірина
МАЗУРКЕВИЧ

Вінниця 2024

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	5
1.1. Загальна характеристика та специфіка дитячого харчування в закладах ресторанного господарства	5
1.2. Особливості організації харчування дітей на підприємствах ресторанного бізнесу	11
1.3. Тенденції розвитку закладів з дитячим меню у м. Вінниця	14
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ У ГАСТРОБАРІ «АТМОСФЕРА»	19
2.1. Організаційно-економічна характеристика досліджуваного закладу	19
2.2. Оцінка організації дитячого харчування у гастробарі «Atmosfera»	30
РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ОРГАНІЗАЦІЇ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ У ГАСТРОБАРІ «АТМОСФЕРА»	35
3.1. Впровадження та економічна ефективність нового дитячого меню у досліджуваному закладі	35
3.2. Інноваційні шляхи організації дитячого дозвілля у гастробарі «Atmosfera»	37
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	41
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	43
ДОДАТКИ	48

ВСТУП

Актуальність теми. В нашій країні кожного року збільшується кількість ресторанів, які позиціонують себе як заклади для відпочинку сімей. Але, на жаль, навіть в наш час не в кожному закладі вітають гостей з дітьми. Тому завчасно потрібно дізнаватись, чи позиціонує себе підприємство як заклад сімейного типу або kids friendly (ті, що дружні до дітей). В умовах сучасності, під час військового стану, все більше гостей надають перевагу відвідувати підприємства ресторанного господарства зі своїми дітьми, тому дана тема є зараз особливо актуальною.

Науково-теоретичні та прикладні дослідження сучасного стану розвитку організації дитячого харчування на підприємствах ресторанного господарства та перспективи щодо розвитку були проведені такими сучасними українськими дослідниками як: І. Філімонова, І. Назаренко та О. Бондарчук та інші.

Мета дослідження полягає в обґрунтуванні теоретико-методологічних основ організації дитячого харчування в закладах ресторанного господарства та визначенні перспектив його розвитку на ринку сфери послуг.

На основі поставленої мети було виконано ряд наступних завдань:

- визначити особливості організації харчування дітей в закладах ресторанного господарства;
- охарактеризувати специфіку дитячого харчування в закладах ресторанного господарства;
- проаналізувати організаційно-економічну характеристику гастробару «Atmosfera»;
- оцінити організацію дитячого харчування досліджуваного закладу;
- запропонувати нове економічно ефективне меню для досліджуваного закладу;
- запропонувати інноваційні шляхи дитячого дозвілля для гастробару «Atmosfera».

Об'єктом дослідження є процес організації дитячого харчування в закладах ресторанного господарства.

Предметом дослідження кваліфікаційної роботи є перспективи розвитку організації дитячого харчування у гасторобарі «Atmosfera».

Методи виконання кваліфікаційної роботи. Для вирішення завдань даної кваліфікаційної роботи було використано систему методів наукового дослідження, а конкретно: синтез та аналіз, комплексний аналіз, аналітичні методи порівняння, економічний аналіз та визначення ефективності впровадження інноваційних методів.

Інформаційну базу дослідження становлять узагальнені статистичні дані ринку готельно-ресторанних послуг за останніх 5 років, статистичні дані підприємства, матеріали науково-практичних конференцій, монографії та науково-аналітичні статті вітчизняних та зарубіжних авторів з предмету дослідження, а також власні наукові дослідження та спостереження.

Цінністю кваліфікаційної роботи є практичні рекомендації щодо застосування нового меню та нових методів щодо організації дитячого харчування у закладі. Наукова новизна роботи зумовлена необхідністю розширювати асортимент послуг на підприємствах ресторанного господарства, в необхідності відмовитись від застарілих методів організації дитячого харчування та впровадити нові, зробити обслуговування для найменших споживачів сприйнятливим.

Апробація результатів поставленої роботи та публікації. На основі проведеного наукового дослідження було опубліковано статтю під назвою «Тенденції дитячого харчування в закладах ресторанного господарства» у збірнику за матеріалами XIII Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми ефективного соціально економічного розвитку України», що відбулась 18 квітня 2024 року.

Структура кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота складається з вступної частини, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1.

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Загальна характеристика та специфіка дитячого харчування в закладах ресторанного господарства

Усі заклади ресторанного господарства намагаються задовольнити своїх відвідувачів усіма можливими способами. Найбільш вибагливими серед споживачів є діти, саме тому дитячому харчуванню підприємства приділяють найбільшу увагу. Проаналізувавши дані статистики, відвідувачі з дітьми збільшують трафік гостей закладу аж до 25 %. Дитяче меню – це перелік страв, що є збалансованими за харчовою та енергетичною цінністю. Значну увагу приділяють інгредієнтам, які входять до складу цих страв.

Дитяче харчування – це спеціально розроблені продукти та страви, призначені для дітей різного віку, від немовлят до підлітків, які повинні відповідати їхнім потребам у поживних речовинах, вітамінах та мінералах, важливих мікроелементах. Основна мета харчування для дітей – це забезпечити їх здоровий ріст та розвиток, зміцнити імунітет і сприяти загальному благополуччю.

Дитяче харчування можна розділити на декілька основних категорій (див. табл. 1.1). Кожна з них має свої специфічні продукти та призначення.

Таблиця 1.1 – Категорії дитячого харчування

Категорії дитячого харчування	Специфічні продукти	Призначення
Молочні суміші, спеціалізоване та гіпоалергенне харчування	Стартові суміші, продовжувальні суміші для дітей старшого віку	Для дітей віком до 6 місяців, для дітей після 6 до 12 місяців, для дітей віком від 1 року
Каші та крупи	Безмолочні каші, молочні каші	Використовуються для початкового введення прикорму

Продовження табл. 1.1

Пюре	Овочеві пюре, фруктові пюре, м'ясні пюре, рибні пюре	Використовуються для початкового введення прикорму, зазвичай після 8 місяців
Соки та молочні напої	Фруктові соки, овочеві соки, напої на основі молока	Використовуються для початкового введення прикорму
Закуси та снеки	Печиво, сухарики та палички	Використовуються для початкового введення прикорму, спеціалізовані для малюків
Спеціалізоване харчування	Гіпоалергенне харчування, лікувальне харчування	Для дітей з алергіями та непереносимістю лактози, за різних медичних станів

Ці категорії харчування для дітей дозволяють батькам підібрати відповідні продукти в залежності від їхніх потреб. Дитяче харчування повинно бути адаптоване до віку до особливостей кожного малюка, забезпечуючи його фізичну активність, здоровий ріст та розвиток.

Сучасні батьки відповідально ставляться до здоров'я своїх дітей, а правильне харчування це основа здорового розвитку їх організму. Здорове дитяче харчування – це вживання продуктів, які дають усі поживні речовини, необхідні для підтримання здоров'я. Саме тому батьки віддають перевагу стравам які містять багато вітамінів, мінеральних речовин та мінімальну кількість жиру. Зазвичай страви для дитячого харчування готуються при низьких температурних режимах за допомогою складних технологічних процесів.

Раціональне харчування дітей має базуватися на основі принципу збалансованості:

- надходження в організм основних поживних речовин (білків, жирів, вуглеводів, мінералів, води тощо) повинно точно відповідати потребам дитячого організму;

- слід дотримуватися оптимального співвідношення між незамінними поживними речовинами (амінокислотами, ненасиченими жирними кислотами тощо) і замінними;

- склад їжі, що надходить, має відповідати ферментативним можливостям дитячого організму.

Дитяче харчування в ресторанах має свої особливості та вимагає дотримання певних стандартів і вимог для забезпечення здоров'я та безпеки дітей. Є основні аспекти, які характеризують та визначають специфіку дитячого харчування на таких підприємствах (див. табл. 1.2).

Таблиця 1.2 – Аспекти специфіки дитячого харчування на підприємствах ресторанного господарства

Аспекти	Характеристика
Вимоги до безпеки та якості, сертифікація продуктів	Усі інгредієнти, що використовуються для приготування дитячих страв, повинні бути сертифіковані та відповідати високим стандартам якості.
Санітарні норми	Необхідно суворо дотримуватися санітарних норм при зберіганні, обробці та приготуванні дитячих страв.
Збалансованість та поживна цінність	Дитяче меню має бути збалансованим і забезпечувати необхідну кількість вітамінів та мінералів.
Меню для різних вікових груп дітей	Страви розробляються з урахуванням потреб дітей різного віку, зокрема малюків до трьох років, дошкільнят та школярів.
Гіпоалергенність страв	У меню повинні бути страви, що не містять алергенів, або можливість адаптації страв для дітей з харчовими алергіями.
Чітке маркування	Усі страви повинні мати чітке маркування щодо вмісту потенційних алергенів.
Враховування смакових уподобань	Страви повинні бути смачними та привабливими для дітей, з урахуванням їхніх смакових уподобань.
Різноманітність вибору	Регулярне оновлення меню для запобігання монотонності в харчуванні.
Оригінальність подачі, яскраві кольори	Страви повинні мати привабливий вигляд і цікаву подачу.
Освітні моменти	Меню може включати освітні елементи, наприклад, знайомство з різними культурами через національні страви, а також можливість участі дітей у процесі приготування їжі під наглядом персоналу.

Дотримання цих декількох аспектів допомагає підприємствам ресторанного господарства забезпечити не тільки смачне, а й безпечне і корисне дитяче харчування, враховуючи особливі потреби кожного.

Мода на здоровий спосіб життя суттєво впливає на культуру харчування, задаючи ще одну світову тенденцію в розвитку ресторанного бізнесу – споживання здорової, збалансованої їжі та локальної продукції. Сьогодні ресторани корисної їжі, вегетаріанське кафе та фітнес-обіди є звичним форматом у Європі та США. Результати опитування українських респондентів щодо питання впровадження в ресторані меню здорового харчування показало, що хоча у повсякденному раціоні харчування більшості респондентів часто присутня шкідлива їжа, проте вони прагнуть дотримуватись принципів здорового харчування [22].

Харчування дітей має відповідати їхньому віку, статті, а також особливостям фізичного і розумового навантаження. Важливо брати до уваги і те, що зростаючий організм чутливий не тільки до дефіциту, а й до надлишку харчових речовин. Один із способів усунути дефіцит, підвищити стійкість організму до несприятливих факторів навколишнього середовища – систематичне вживання продуктів харчування, збагачених комплексом біологічно активних добавок з широким спектром терапевтичної дії [21].

Пропонуємо виділити основні світові тенденції у стравах дитячого харчування в ресторанах:

- органічність;
- екологічність;
- натуральність;
- раціональність та користь;
- дієтичність;
- функціональність;
- нестандартність і оригінальна подача.

Найбільшим попитом серед дітей на сьогодні користуються заклади швидкого харчування, так звані «фаст – фуди». Адже це швидко, смачно і бюджетно [29].

Таке харчування завдає значної шкоди не тільки дитячому, а й дорослому організму. Попри те, що кожна друга людина знає про шкідливість швидкої їжі, багато хто продовжує її споживати, не турбуючись про стан свого організму і

годуючи нею своїх дітей. В їжі швидкого приготування немає натуральних і корисних речовин для організму, зате присутня велика кількість різноманітних ароматизаторів, барвників, добавок, підсилювачів смаку і запаху.

Українські дієтологи підтверджують, що через такий тип раціону людина швидко набирає вагу. Гастроентерологи зазначають, що сам принцип швидкого харчування не є причиною захворювань, але провокує фактори розвитку хронічних захворювань та їх загострення. При тривалому споживанні фаст-фуду неминучі захворювання печінки і жовчовивідних шляхів. Такий тип раціону харчування не забезпечує людський організм потрібною кількістю мінералів, вітамінів А, С, D і Е, а також клітковиною, оскільки практично виключає використання свіжих, натуральних овочів і фруктів. Окрім того, швидкість вживання їжі швидкого приготування не сприяє правильному травленню, яке можливе лише під час спокійної та невимушеної трапези [21].

Особливо небезпечним фаст-фуд є для молодого дитячого організму, який ще розвивається. Для правильної організації дитячого харчування потрібно знати основні принципи здорового харчування:

- збалансованість раціону;
- обмеження калорійних продуктів;
- достатня кількість споживання рідини;
- ретельна кулінарна обробка;
- суворе дотримання правил гігієни.

Вкрай важливо правильно скласти дитяче меню, що визначає, перш за все, економічну перспективу розвитку закладу. Асортимент страв дитячого меню залежить зазвичай від типу закладу, а також доступності продуктів та сезону. Для зростаючого організму дитини надзвичайно важливо дотримання раціонального харчування, яке повинно забезпечувати надходження в організм таких харчових речовин, які становлять основу формування нових клітин, різних органів і тканин, відшкодовують енергетичні витрати організму, сприяють нормальному фізичному та нервово-психічному розвитку дітей, підвищують опірність організму до інфекційних захворювань, покращують працездатність і витривалість.

Раціональне харчування – це харчування, що забезпечує організм енергією та харчовими елементами у відповідному співвідношенні та достатній кількості.. У зростаючому організмі обмін речовин протікає особливо інтенсивно і, як правило, з деякою перевагою процесів синтезу необхідних для життєдіяльності організму речовин, а в дітей величина основного обміну речовин в декілька разів вище, ніж у дорослої людини [29].

В закладах ресторанного господарства для дітей не рекомендується включати до дитячого меню для дітей молодшого віку страви, такі як мариновані чи консервовані овочі та гриби. Великий вміст солі, оцту та спецій в них може негативно вплинути на функції нирок, шлунково-кишкового тракту та викликати алергію. Деякі морепродукти, такі як креветки, кальмари і інші морські делікатеси можна вживати дитині не раніше ніж у три роки, за умови відсутності алергічних реакцій, і лише в обмеженій кількості.

Оселедець чи солоня риба хоч і стимулюють апетит дитини, але досить висока концентрація солі негативно впливає на стан нирок. Замість улюблених дорослими шинки, буженини, сирокоченої ковбаси дітям рекомендовано відварене та запечене м'ясо, також збірні шашлички з нежирних шматочків м'яса, бажано телятини. При приготуванні деяких страв із м'яса, птиці можна використати легке обсмажування, особливо якщо мова йде про дітей старше 5-7 років.

У дитячому харчуванні потрібно використовувати перші страви які мають велике значення, оскільки сприяють стимулюванню апетиту і гарному засвоєнню їжі. Рідка частина супу, приготовлена з відварів круп, овочів, фруктів, з бульйонів і молока, містить розчинні білки, екстрактивні і смакові речовини. Густа частина, така як гарнір з овочів, круп, макаронних виробів і бобових, виробів з риби, м'яса, птиці, містить більше корисного жиру і білків. Супи, так як інші рідкі страви, компенсують потребу дитячого організму у воді, яка у дітей значно вище, ніж у дорослих, через зростання клітин.

Важливим при розробці дитячого меню є також його оформлення. Оскільки спочатку діти їдять очима, а вже потім ротом. Створення унікального за дизайном

дитячого меню — відмінна ідея для закладу, який хоче розвиватись і бути корисним для своїх клієнтів.

Створення унікальних страв для дитячого меню з казковими героями або їх іменами, відповідним тематичним оформленням та яскравими кольорами може значно підвищити популярність таких страв і збільшити їхню виручку. Прикладами можуть бути: чізбургер «Арлекін-бургер для Гаррі Поттера», салат зі свіжих овочів «Бараболик» з відбивною і картопляним пюре, помідор фарширований креветками «Сеньйор Помідор», або курячі котлети «Гребінець» [18].

Не меншу увагу в розробці дитячого меню варто приділити в підборі напоїв. Це мають бути безалкогольні та молочні коктейлі, свіжі фруктові соки, фреші, компоти, узвари та чаї. Для супроводжуючих дорослих, можна запропонувати екзотичний напій «матча».

Загалом, дитяче харчування в закладах ресторанного господарства потребує більшого збалансування, оскільки підтримання принципів швидкого харчування, характерних для сучасних закладів, не завжди відповідає нормам здорового харчування. Такий підхід може призвести до різноманітних проблем зі здоров'ям молодого організму дітей. Тому потрібні інноваційні шляхи розвитку та вдосконалення системи дитячого харчування.

1.2. Особливості організації харчування дітей на підприємствах ресторанного бізнесу

Харчування для дітей організують на різних типах підприємств ресторанного господарства: дитячих ресторанах, дитячих кафе, ресторанах з дитячим відділенням, дитячих кафе-барах, дитячих кондитерських, а також в закладах ресторанного господарства на базі закладів з організації дозвілля: дитячих

клубів, боулінг-клубів, спортивних центрів, кінотеатрів, театрів, музеїв, центрів розваг і торговельно-розважальних комплексів [18].

Відповідно державним будівельним нормам рекомендується розташовувати підприємства ресторанного господарства для відпочинку та розваг дітей в зонах житлової забудови, будинках дитячої творчості, великих торговельно-розважальних центрах, у зонах відпочинку, спортивних і оздоровчих центрах, дитячих театрах і кінотеатрах, спеціалізованих школах мистецтва та на базі басейнів. Радше розташовувати їх в окремих будівлях, що дасть змогу облаштувати за певним стилем прилеглу територію, встановити дитячий ігровий майданчик, гірки, спортивний майданчик, спеціалізований майданчик для гри в волейбол чи футбол.

Щодо інтер'єру залів закладів ресторанного господарства, організоване дитяче харчування бажано здійснювати з урахуванням типу та назви певного закладу, і за сприйняттям оточуючого середовища дітьми різних вікових категорій: фарбувати стіни залів рекомендовано світлими яскравими фарбами, на стінах малювати різні персонажів з сучасних мультфільмів, фільмів та казок, розвішувати оздоблення у вигляді кульок чи гірлянд, що мають вигляд птахів, звірів, квітів, риб, фруктів чи овочів (див. дод. Г). У випадку якщо параметри приміщення дозволяють, бажано розташувати дитячий майданчик з гіркою, ігрові будиночки, кулькові басейни, і також додати різноманітні іграшки. Також, стінах можна повісити цікаві картинки чи оригінальні за дизайном світильники. Оформлюючи інтер'єр торгових залів дитячих кафе, ресторанів швидкого обслуговування тощо рекомендовано застосовувати елементи декору з фрагментами із популярних мультфільмів та дитячих казок, і при сервіруванні столів – посуд і серветки яскравих кольорів за дитячою тематикою.

На підприємствах ресторанного господарства для дітей надають спектр різноманітних послуг, включаючи послуги харчування, організацію банкетів для дітей, ігрові майданчики, дитячі кімнати з іграшками, ігрові містечка, аквагрим, перегляд мультфільмів чи кінофільмів, послуги няні, виконання домашніх вправ під наглядом, послуги аніматорів, дитяче караоке, розучування пісень, міні-

зоопарк, басейн з іграшкових кульок для дітей, творчі програми, тематичні заняття та дитячі дискотеки. Зазвичай ці послуги та розваги для дітей є безкоштовними або доступні за мінімальну оплату [18].

Багато закладів ресторанного господарства для дітей працюють у денні години. Деякі підприємства ресторанного господарства для дітей відзначаються наявністю особливої споживчої програми, що може значно збільшити попит відвідування. Наприклад, пропонуються невеличкі подарунки, знижки до святкування дня народження, привітання від закладу у вигляді торта, десерту чи спеціального музичного супроводу.

Також у деяких закладах ресторанного господарства влаштовують дні різноманітних майстер-класи, що зацікавить маленьких споживачів і дасть батькам спокійно відпочити. Це можуть бути майстер-класи з приготування корисних солодощів, тематичні майстер-класи з приготування великодніх пасок або ж майстер-класи з виготовлення їстівних фігурок у вигляді героїв мультфільму.

Не менш важливе значення мають анімаційні послуги для дітей на підприємстві ресторанного господарства.

Дитячу анімацію можна поділити на групи:

- рухова анімація (дозволяє дитині проявляти активність у грі);
- емоційна анімація (дозволяє розвивати емоційну сторону поведінки у формі гри, уважність та усидливість);
- анімація спілкування (дозволяє дітям пізнавати себе шляхом спілкування, вчитися грати в команді, знаходити загальну мету тощо);
- культурно-творча анімація (розширює кругозір за допомогою творчих пізнавальних ігор).

Всі групи можуть бути поєднані в одній програмі та використовуватись в першу чергу за запитом замовника та відповідно до віку дітей. При розробці розважальних програм для дітей повинні відслідковуватись наступні цілі:

- задоволення потреби у самовираженні;
- заохочення у розвитку своїх вмінь;
- направлення розваг та ігор у творче русло;

- здобуття додаткових знань.

При розробці анімаційних програм основною метою повинен бути комфорт маленьких споживачів та їх зацікавлення. Лише позитивні емоції у закладі ресторанного господарства дають в результаті гарні відгуки та збільшення кількості контингенту споживачів. Сьогодні дитина виступає повноцінним гостем ресторану та учасником розважального процесу.

Таким чином, у сучасних умовах організація дитячого харчування вже має високий рівень розвитку і обіцяє перспективи на майбутнє.

1.3. Тенденції розвитку закладів з дитячим меню у м. Вінниця

Місто Вінниця відоме своїм розвиненим господарством у різних галузях, включаючи готельну та ресторанну сфери, які постійно удосконалюються. Багато закладів ресторанного господарства у цьому місті пропонують дитяче харчування та мають унікальне дитяче меню.

У Вінниці, як і у інших містах України, спостерігаються певні тенденції щодо розвитку закладів з дитячим меню. Ці заклади створюють затишне середовище для малюків, поєднуючи смачні страви з розважальними зонами та анімацією.

Мережа «Chili Pizza», пропонує послуги як для дорослих, так і для маленьких відвідувачів, кожен знайде там те, що йому за смаком. У місті Вінниця функціонує два заклади цієї мережі, що знаходяться по вулицях Київська та Келецька. У закладі ви можете скуштувати страви європейської та японської кухонь, відсвяткувати день народження, чи будь яке інше свято, або просто весело провести вечір у сімейному колі, поки Ваша малеча активно грається на дитячих майданчиках. Також заклад має власну дитячу кімнату, яка відчинена щодня, згідно графіку роботи закладу. Це дозволяє як дорослим, так і найменшим споживачам насолодитися відпочинком з користю [36].

Заклад сімейного типу «Happy Monkey» також популярний серед батьків з дітьми, так як має власну велику дитячу кімнату з іграшковими кульками, де кожна дитина знайде для себе цікаве заняття, поки ви будете насолоджуватись смачними стравами у ресторані. Підприємство ресторанного господарства знаходиться у самому центрі міста по вулиці Оводова і пропонує великий асортимент страв для найменших споживачів у своєму дитячому меню. У закладі можна проводити дитячі дні народження «під ключ».

Готельно-ресторанний комплекс «Aprel» надає послуги харчування і розміщення відвідувачів. Знаходиться заклад по вулиці Привокзальній і працює з 12 по 23 годину. Заклад має досить яскраве і привабливе дитяче меню, яке оформлене в стилі мультфільму «Мінйони», що справді зацікавить дитячу категорію відвідувачів (див. рис. 1.1) [36].

Також варто відзначити досить новий та сучасний заклад авторської кухні у місті Вінниця «Oasis», що знаходиться по вулиці Рибаській. Заклад користується великою популярністю серед споживачів з дітьми, адже має власну яскраву дитячу кімнату, де з понеділка по неділю з дітьми працює аніматор. Це дозволяє батькам не хвилюватись за дітей і насолоджуватись смачними унікальними стравами авторської кухні. Дитяче меню не залишить голодним нікого, адже пропонує вишукані дитячі страви, приготовлені з дотриманням всіх смакових потреб дітей та з дотриманням санітарно-гігієнічних норм.

Відзначається наявністю спеціального меню для дітей готельно-ресторанний комплекс «Гостевія», що знаходиться поблизу міста в селищі міського типу Стрижавка. У закладі часто організують дитячі банкети, адже у ньому є все необхідне для зручності батьків і дітей.

	Вихід, г	грн.		Вихід, г	грн.
СИРНІ ПАЛИЧКИ З СОУСОМ	120/30	135.00	КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН З ФРИКАДЕЛЬКАМИ І МЕТЕЛИКАМИ	250	69.00
ПАРОВІ КОТАЕТКИ З КАШЕЮ ГЕРКУЛЕС І ВЕРШКОВИМ СОУСОМ	150/60	95.00	ОВОЧІ В АСОРИМЕНТІ: • ПОМІДОРИ ЧЕРРІ	50	38.00
РІЗНОКОЛЬОРОВІ МЯЧИКИ (ПЕЛЬМЕНІ)	175/25	85.00	• ОГІРКИ	50	15.00
КАРТОПЛЯ ФРІ	150/30	85.00	• БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ	50	28.00
СИРНИКИ ЗІ СМЕТАНОЮ ТА ДЖЕМОМ	150/20/20	85.00	• ОГІРОЧКИ КОРНИШОНИ (МАРИНОВАНІ)	50	38.00
КАША ЗДОРОВ'Я З БАНАНОМ, РОДЗИНКИМИ ТА ЯБЛУКАМИ	200	70.00	ЧІКЕН НАГГЕТС	125	85.00
МОРОЗИВО В АСОРИМЕНТІ	50	55.00	БУРГЕР З ІНДИЧАТИНОЮ	180	145.00
			СОСИСКИ ВОСЬМИНІЖКИ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ	150/70/20	105.00
			ПАСТА МЕТЕЛИКИ З ШИНКОЮ І СИРОМ	180	75.00
			ШАШЛИК КУРЯЧИЙ З ОВОЧАМИ	120/30	115.00



Рисунок 1.1 – Дитяче меню готельно-ресторанного комплексу «April»

Велика простора територія, розваги для маленьких і дорослих гостей, а також наявність широкого асортименту страв і дитячого меню. Для діток у готельно-ресторанному комплексі організовано великий спектр додаткових послуг таких як: батутна зона, катання на поні, ігровий майданчик, міні гольф клуб, малий теніс та різноманітні локації для відпочинку. Ресторан велику увагу приділяє приготуванню страв з дитячого меню та дотримується усіх стандартів, кожного дня вдосконалюється та прислухається до думки своїх гостей.

В кафе «Гості», що розташоване у торговельно-розважальному комплексі «Мегапол», наявне дитяче меню та ігрова кімната. Розташування закладу збільшує попит на його відвідування через велику кількість людей у торговельному центрі.

Одним із закладів у Вінниці, що має власне розроблене дитяче меню та дитячу кімнату, є ресторація «Нова Провінція», який вражає своїм неймовірним панорамним виглядом на місто. У цьому закладі можна не тільки скуштувати сучасну українську кухню, а й насолодитись музичним супроводом і провести час на свіжому повітрі на літній терасі. Ресторація також забезпечила комфорт для найменших гостей і пропонує безліч майстер-класів і послуги бекісіттера. Для старших діток наявна зона плейстейшн з різноманітними іграми [36].

Ресторан грузинської кухні «ChaCha», який охоче відвідуються жителі міста Вінниця, також не байдужий до комфорту своїх гостей. У закладі пропонується дитяче меню з вибором різноманітних страв, функціонує дитяча кімната, де діти охоче проводять час.

На основі отриманих даних із інтернет джерел, виконаємо порівняльну характеристику закладів з дитячим меню у місті Вінниця у вигляді таблиці (див. табл. 1.2).

Таблиця 1.2 – Порівняльна характеристика закладів з дитячим меню у м. Вінниця

Назва закладу	Тип закладу	Режим роботи	Спеціалізація, вид кухні	Послуги з організації дитячого харчування та дозвілля, що надаються	Оцінка закладу на основі відгуків в Google
«Chili Pizza»	Піцерія	З 11 по 21 год	Італійська, європейська, японська	Дитячий майданчик, дитяча кімната, дитяче меню	4,2
«Happy Monkey»	Ресторан – кондитерська	З 9 по 22 год	Італійська, європейська, японська	Дитяча кімната, дитяче меню	4,1
«Aprel»	Готельно – ресторанний комплекс	З 12 по 00:00	Японська, тайська, європейська	Дитяче меню	4,5
«Oasis»	Ресторан	З 11 по 22 год	Авторська, європейська	Дитяче меню, дитяча кімната	4,1

Продовження табл. 1.2

«Гостевія»	Готельно – ресторанний комплекс	3 9 по 00:00 год	Українська, європейська	Дитяча кімната, дитяче меню, дитячий майданчик	4,4
«Нова Провінція»	Ресторація	3 12 по 22:30 год	Українська, авторська	Зона плейстейшн, майстер класи, послуги бекісіттера, дитяче меню	4,7
«ChaCha»	Ресторан	3 9 по 22 год	Грузинська	Дитяча кімната, дитяче меню	4,5
«Гості»	Кафе	3 10 по 21 год	Європейська, українська	Дитяче меню	4,5

Порівняльна характеристика допоможе нам надати всебічну інформацію про підприємства ресторанного господарства з дитячим меню у м. Вінниця, визначитись з вибором закладу, задовольнити потреби дорослого споживача та дитини, а також забезпечити приємні враження після відвідування. Оцінити з таблиці можна також заклади за критеріями, такими як наявність дитячого меню та зони для ігор.

Після аналізу тенденцій розвитку закладів з дитячим меню у місті Вінниця, варто відзначити, що більшість з них дійсно проявляють велику увагу до своїх гостей: як дорослим, так і дітям. Більшість підприємств ресторанного господарства забезпечують комфорт для споживачів з дітьми у вигляді дитячих кімнат, дитячих меню та різноманітних розваг. У закладах проводяться різноманітні майстер-класи, у деяких наявна додаткова послуга бекісіттера, що значно покращує перебування дорослих з малюками у закладі, дозволяє відпочити і насолодитись стравами.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ У ГАСТРОБАРИ «АТМОСФЕРА»

2.1. Організаційно-економічна характеристика досліджуваного закладу

Концептуальні гастробари, як нова альтернатива традиційним ресторанам, стають все більш популярними в останні роки. Вони пропонують вишукані страви у форматі бару і швидко привертають зацікавленість відвідувачів. Гастробари мають свою унікальну концепцію, яка відрізняється від типових ресторанів, з основним акцентом на авторську кухню та вишукану подачу страв.

Зазвичай у гастробарах подають невеликі порції, оскільки вони сприймаються як місце для насолоди не лише їжею, але й новими смаковими поєднаннями. Атмосфера в гастробарах зазвичай більш спокійна і розслаблена, а серед напоїв частіше можна знайти коктейлі, вина та елітний алкоголь. Для багатьох молодих та активних людей гастробари стають місцем зустрічей і спілкування, де можна насолодитися якісною їжею та приємною компанією. Вони пропонують поєднання якісної їжі, цікавих напоїв і невимушеної атмосфери відпочинку.

Один з таких закладів – гастробар «Atmosfera», що розташований біля Вінниці, у селищі Стрижавка. Знаходячись в житловому комплексі «Кемпінг сіті», на вулиці Київській, він має перспективне розташування, яке привертає багато відвідувачів (див. рис. 2.1). Також наявна велика парковка. Гості гастробару можуть легко знайти місце для паркування біля закладу, що знижує стрес і незручності, пов'язані з пошуком паркувального місця.

Цей гастробар є досить новим: офіційне відкриття відбулось у березні 2023 року. Заклад спеціалізується на різних типах кухонь: пропонується європейська, японська та українська кухня. Дане рішення дозволяє обрати гостю страву на будь

який смак та вподобання. Гастробар «Atmosfera» працює без вихідних з 11 по 22 годину. Планування підприємства забезпечує комфорт відвідувачів (див. дод. Б).

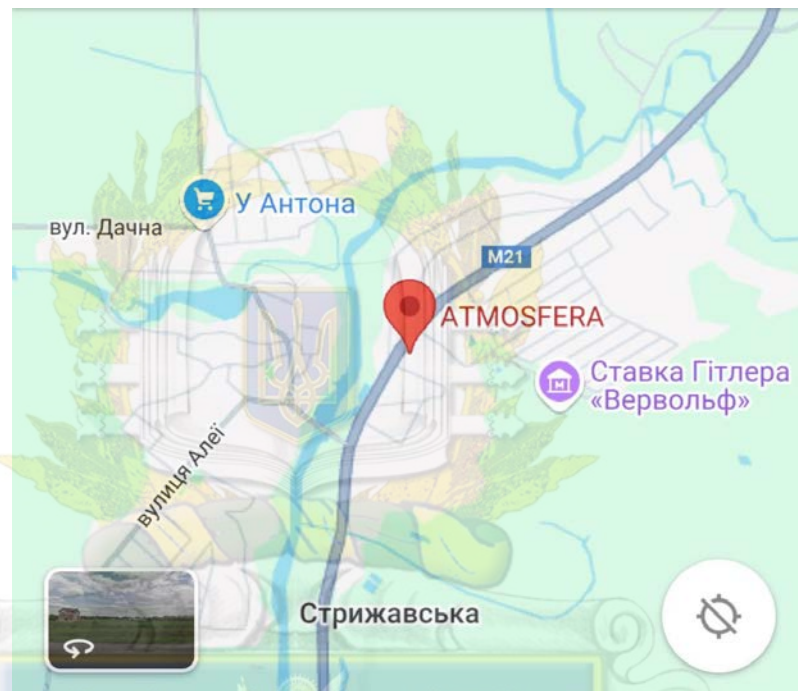


Рисунок 2.1 – Місцезнаходження гастробару «Atmosfera»

Проаналізуємо організаційну структуру гастробару «Atmosfera» (див. рис. 2.2).



Рисунок 2.2 – Організаційна структура управління досліджуваного закладу

У гастробарі «Atmosfera» діє лінійна організаційна структура управління, де керівництво розділене на рівні ланки, де кожен керівник відповідає тільки одному менеджеру. Це створює ієрархію керівників, які несуть відповідальність за результати відповідних ділянок ресторанного бізнесу [17].

Директор ресторану виконує стандартні для керівника будь-якого бізнесу завдання. Менеджер із закупівлі здійснює розробку схем, форм, методів закупівлі продукції для приготування їжі та напоїв. Він також відповідає за якість закуплених продуктів, підтримує контакти з постійними партнерами, аналізує об'єми закупівель, аналізує споживчий попит, приймає участь у вирішенні питань формування та зміни напрямів розвитку товарного асортименту.

Шеф-кухар гастробару «Atmosfera» здійснює керівництво виробничою та господарською діяльністю закладу, удосконалює організацію виробничого процесу в ресторані, підвищує професійну майстерність кухарів з метою підвищення якості продукції, складає замовлення на необхідні продовольчі товари, сировину, забезпечує своєчасне отримання їх зі складу, контролює терміни, асортимент, кількість та якість продуктів, забезпечує на основі вивчення попиту різноманітність асортименту страв, складає меню, здійснює постійний контроль за технологією приготування їжі, нормами закладання сировини та дотриманням робітниками санітарних вимог та правил особистої гігієни, контролює правильність експлуатації обладнання на кухні.

У гастробарі «Atmosfera» працює 20 співробітників, включаючи директора, офіціантів, барменів, адміністраторів, працівників кухні, охоронців, менеджера з закупівель, посудомийниць і прибиральниць. У 2023 році було 22 працівників, проте зменшення кількості співробітників сталося завдяки підвищенню продуктивності персоналу.

У гастробарі «Atmosfera» форма обслуговування передбачає роботу офіціантів, які виконують всі етапи обслуговування за бригадною схемою, де кожен офіціант відповідає за кілька столів. Вартість страв і напоїв оплачується готівкою або кредитною картою наприкінці обслуговування.

Один з ключових аспектів мотивації персоналу і стимулювання нових ідей - це врахування думок та залучення співробітників до бізнес-процесів, таких як складання робочих графіків чи розробка нових страв. Недостатня мотивація офіціантів може призвести до зниження середнього чеку, тому важливо ставити цілі призначені для персоналу та нагороджувати їх за досягнення мети.

В закладі передбачені всі необхідні санітарно-технічні комунікації та обладнання, що відповідає існуючим санітарним нормам. Приміщення задовольняють загальні санітарно-гігієнічні норми, протипожежні і технічні вимоги до громадських приміщень, забезпечують безпечні та комфортні умови по таких параметрах як температура і вологість. Інтер'єри приміщень для відвідувачів не перевантажені елементами декоративного оформлення, які заважають прибиранню приміщення і погіршують санітарно-гігієнічні умови.

Торгова зала оформлена у пурпурових, зелених, бежевих і сірих пастельних тонах (див. рис. 2.3). Особливістю дизайну закладу є унікальні елементи декору на стінах у стилі фьюжн (див. дод. А). Торгова зала гастробару виглядає дуже вишукано і просторо, тому у закладі відвідувачі охоче роблять відео чи фото відгуки у соціальних мережах, що дозволяє більшій кількості людям дізнатись про цей гастробар. Основний зал на 70 посадкових місць і 9 місць на барі. Загальна площа торгової зали гастробару складає 143,34 м². Загальна площа підприємства ресторанного господарства складає 186 м².



Рисунок 2.3 – Інтер'єр гастробару «Atmosfera»

У закладі є велика гарно оформлена барна стійка на 9 посадочних місць, де бажаючі можуть випити кави, скуштувати десерт або поласувати смачним свіжим соком чи коктейлем (див. рис. 2.4).



Рисунок 2.4 – Зовнішній вигляд барної стійки гастробару «Atmosfera»

Розглянемо площі інших приміщень гастробару:

- кухонне приміщення площею 23,88 м²;
- два санвузли площею 3,6 і 3,5 м²;
- підсобка площею 6,67 м².

Також у гастробарі «Atmosfera» наявна велика красива літня тераса із зоною барбекю площею 62,5 м². Відвідувачі цього закладу ресторанного господарства на терасі можуть також замовити кальян.

Гастробар «Atmosfera» за асортиментом харчування надає свої послуги на доставку, страви можна скуштувати у закладі, замовити на виніс. Також у них наявний власний кейтеринг, що є дуже зручно. Кейтеринг від закладу звільняє клієнтів від необхідності самостійно займатися приготуванням їжі та організаційними моментами.

До прикладу, нещодавно заклад «Atmosfera» провів кейтеринг на Всеукраїнському чемпіонаті з тайландського боксу у Вінниці, де всі учасники та

організатори мали можливість спробувати страви і познайомитись із закладом. Це також гарно працює як маркетингова стратегія, яка допомагає привернути увагу більшої кількості людей до нового гастробару.

Основні принципи, за якими гастробар «Atmosfera» здійснює свою діяльність:

- все готується з під ножа;
- вишукана подача як в найкращих елітних ресторанах;
- просування української кухні її модернізація;
- просування локальних і сезонних продуктів;
- організація відпочинку для цілої родини.

Останнім часом сфера ресторанного обслуговування стабільно демонструвала зростання обсягів замовлень, а відтак – збільшення кількості закладів, удосконалення їх форм, винайдення унікальних концепцій закладів ресторанного господарства тощо. Настання епідемії COVID-19 та військового стану спричинило загострення конкуренції не тільки у сфері обслуговування урочистостей, але й загалом у ресторанному бізнесі. Усі підприємства готельно-ресторанного бізнесу в умовах жорсткої конкуренції, мінливої ситуації мусять не тільки концентрувати увагу на внутрішньому стані справ у закладі, але й виробляти стратегію довгострокового виживання, яка дозволить передбачати зміни, що відбуватимуться ззовні, водночас зберігаючи свої ринкові позиції, примножувати власні доходи [3].

Необхідно створювати такі умови, щоб кожний гість міг звернутися до співробітника персоналу зі своїми бажаннями і його очікування виправдалися. Саме такий рівень обслуговування є гарантією успіху і конкурентоспроможності на ринкові [15].

Оцінку конкурентоспроможності досліджуваного підприємства ресторанного господарства «Atmosfera» пропонуємо виконати зробивши порівняльну характеристику закладів у смт. Стрижавка: ресторан «Гамарджоба, Тбілісо!», готельно-ресторанний комплекс «Вагнес» та комплекс відпочинку «Ластівка» (див. табл. 2.1).

Таблиця 2.1 – Порівняльна характеристика підприємств ресторанного господарства у смт. Стрижавка

Підприємство ресторанного господарства	Місце розташування	Кухня Спеціалізація	Послуги, що надаються	Режим роботи, години роботи	Контингент споживачів
Гастробар «Atmosfera»	ЖК «Кемпінг ситі»	Європейська, японська, українська, італійська та авторська кухня	Послуги харчування, виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів, організація дозвілля, організація обслуговування споживачів, послуги кейтерингу	Без вихідних з 11 по 22 годину	Молодь, діти, люди середнього віку
Ресторан «Гамарджоба, Тбілісі!»	Вул. Київська, 224	Європейська, японська, українська, італійська та авторська кухня	Послуги харчування, виготовлення кулінарної продукції, організація обслуговування споживачів	Без вихідних з 11 по 23:30	Люди середнього віку, молодь
Готельно-ресторанний комплекс «Вагнес»	Вул. Київська, 1ж	Українська, європейська кухня	Послуги харчування, послуги з розміщення, організація дозвілля, організація обслуговування споживачів	Без вихідних з 9 по 23 годину	Люди середнього віку, люди похилого віку
Комплекс відпочинку «Ластівка»	Вул. Туристична, 2	Українська, європейська, італійська кухня	Послуги харчування, організація дозвілля, організація обслуговування споживачів, Послуги з організації дозвілля, оздоровлення, відпочинку дітей	Без вихідних з 10 по 22 год.	Молодь, діти, люди середнього віку

Виконавши порівняльну характеристику закладів ресторанного господарства у смт. Стрижавка, можна зробити висновок про те, що гастробар «Atmosfera» має три основних закладів-конкурентів та має свої переваги над ними. Ці переваги включають найбільш перспективне місце розташування з великим потоком людей, широке різноманіття послуг, наявність платоспроможного клієнтського середовища, серед яких молодь та люди середнього віку, а також широкий спектр кухонь: європейська, українська, японська, італійська й авторська кухня.

Розглянемо переваги та недоліки досліджуваного закладу (див. табл. 2.2). Однією з найбільших переваг гастробару «Atmosfera» є його сприяння локальній продукції та модернізація української кухні. Хоча заклад справляє в загальному позитивне враження, проте також має декілька негативних аспектів.

Серед недоліків підприємства підприємства можна відзначити слабо регульовану та неузгоджену маркетингову стратегію, включаючи відсутність вивіски, неправильно налаштована реклама та відсутність відповідальної особи за управління соціальними мережами.

Таблиця 2.2 – Переваги та недоліки досліджуваного підприємства

Переваги	Недоліки
Зручне місце розташування	Відсутність якісно налаштованої реклами
Сучасний дизайн інтер'єру	Висока орендна плата
Висока кваліфікованість персоналу	Відсутність вивіски
Наявність парковки	Відсутність SMM-менеджера
Висока заробітна плата	

Надзвичайно корисну інформацію, для розуміння можливого напрямку подальшого розвитку закладу, надає також аналіз цільової аудиторії ресторану. На даний момент ресторан позиціонує себе як ресторан сімейного типу. Аналіз цільової аудиторії гастробару через соціальні мережі Instagram та Facebook показав що більша частина цільової аудиторії, це чоловіки та жінки віком від 30 років з яких майже у 68 % це сім'ї з дітьми.

Проаналізуємо економічну діяльності гастробару за періодами (див. табл. 2.3).

Таблиця 2.3 – Показники ефективності фінансово-господарської діяльності гастробару «Atmosfera»

Показники	Квітень 2023	Квітень 2024	Відхилення	
			+/-	%
Чистий дохід (виручка) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг), тис. грн.	274,00	592,00	318,00	116,05
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг), тис. грн.	125,00	279,00	154,00	123,20
Валовий прибуток, тис. грн.	149,00	313,00	164,00	110,06
Інші операційні доходи, тис. грн.	21,00	56,00	35,00	166,60
Адміністративні витрати, тис. грн.	44,00	56,00	12,00	27,20
Витрати на збут, тис. грн	51,00	78,00	27,00	52,90
Фінансові результати від операційної діяльності: прибуток / збиток, тис. грн.	75,00	235,00	160,00	213,30
Фінансові витрати	6,00	12,00	6,00	100,00
Фінансовий результат до оподаткування прибуток / збиток, тис. грн.	69,00	223,00	154,00	223,18
Податок на прибуток, тис. грн.	17,25	55,75	38,5	223,18
Чистий прибуток / збиток, тис. грн	51,75	167,25	115,5	223,18

Проведене дослідження фінансових результатів закладу на основі даних таблиці 2.4 показало такі зміни між періодами: чистий дохід збільшився на 16,05% і становить 592 тис. грн; собівартість зросла на 23,2% до 279 тис. грн; валовий прибуток зріс на 10,06% до 313 тис. грн; інші операційні доходи підвищилися на 66,6% до 56 тис. грн; адміністративні витрати зросли на 27,2% до 56 тис. грн; витрати на збут збільшилися на 52,9% до 78 тис. грн; операційний прибуток зріс удвічі до 235 тис. грн; фінансові витрати збільшилися на 100,0% до 12 тис. грн; чистий прибуток зріс удвічі до 167,25 тис. грн.

Отримані дані свідчать, що підприємство на етапі свого розвитку є прибутковим, рентабельним та платоспроможним, успішно здійснює свою діяльність на сучасному ринку ресторанного господарства.

Один з важливих моментів управління рестораном – це постійний контроль за станом його меню. Меню це візитна картка закладу, яка найбільш чітко визначає характер ресторану, його категорію та споживачів.

Початком діяльності будь-якого підприємства ресторанного господарства є розробка меню. Перелік страв, їх кількість і ціна, вказані в меню, служать підставою для технологічного розрахунку виробництва та розрахунку техніко-економічних показників. Заклади з незручним і невизначеним меню недоотримують дохід у розмірі до однієї третини обороту, а головне, втрачають можливість зробити випадкового гостя постійним.

Заклад дивує своїм різноманітним і широким меню, в якому кожен може підібрати страву на свій смак. В меню закладу пропонується великий вибір холодних закусок, риби і морепродуктів, страв із м'яса, гарнірів та перших страв. Заклад пропонує гарний асортимент італійських страв: піца, паста та равіолі (див. дод. В). Також представлений гарний вибір овочевих та м'ясних салатів, гарячих закусок, бургерів та десертів (див. дод. В).

Гастробар «Atmosfera», так як зазначено вище, також спеціалізується на японській кухні. Тому в меню закладу представлений широкий асортимент різноманітних суші-сетів, хенд-ролів, які зручно брати з собою, а також невеликих макі і футомакі (див. дод. В). Також в своєму меню підприємство ресторанного господарства пропонує гостям насолодитись найбільш популярними ролами філадельфія, каліфорнія, сирними та гарячими сушами, а також вишуканими драконами (додаток В). На літній терасі наявний гриль під відкритим небом, тому бажаючі можуть замовити страви з спеціального гриль-меню, які приготують прямо перед ними: це можуть бути рибні та м'ясні шашлики, овочі-гриль, вишукана качина грудка чи асорті ковбасок (див. дод. В). Зазвичай гості закладу на терасі також люблять замовляти у офіціантів такі страви як: курячий або лососевий люля-кебаб, ребра свинячі у смачній глазури, запашна свиняча рулька, а також ніжне філе коропа.

Також гастробар «Atmosfera» велику увагу приділив розробці алкогольної карти (див. дод. В). У ній представлений широкий асортимент французьких,

італійських та авторських вин та широкий вибір елітних міцних напоїв. Також з напоїв на ресторанному підприємстві пропонують авторські алкогольні коктейлі, лонг-коктейлі і великий вибір безалкогольних напоїв: безалкогольні коктейлі, гарячі напої, свіжі соки та фреші, а і ще узвари і газовані солодкі води (додаток В).

Самий урочистий захід у закладі – це банкет. Це святкове застілля зазвичай влаштовується на честь певної святкової події гостя і має зробити на відвідувачів незабутнє враження. Страви на банкет повинні бути вишуканими, різноманітними і оригінальними. Саме тому це підприємство ресторанного господарства розробило широке і різноманітне меню на цю нагоду, яке дозволяє замовнику обрати страви на смак найвимогливіших гостей події. Меню банкету складається у кожному конкретному випадку при прийомі замовлення на банкет з урахуванням його вигляду, форми обслуговування і побажанні замовника. Виходячи з виду банкету меню може бути для банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами або з частковим обслуговуванням офіціантами, для банкету-фуршету, коктейлю, чаю, а також для тематичних банкетів.

Банкетне меню гастробару «Atmosfera» включає в себе великий асортимент холодних і гарячих закусок, м'ясних і рибних страв та десертів. Також пропонується широкий вибір салатів, гарнірів, а також страв з хосперу: курка в беконі з соусом папрік, люля кебаб, скумбрія з соусом тар тар, полядниця у винному маринаді та асорті з шашлику. З напоїв пропонується узвар із сухофруктів, лимонад та ягідний морс.

Позитивне враження на відвідувачів гастробару справляє наявність спеціальних комплексних обідів, що відрізняються в залежності від дня тижня (додаток В). Дана пропозиція діє з понеділка по п'ятницю з 12 по 16 годину та вирізняється досить низькою ціною, що дозволяє гостю із будь яким бюджетом відвідати гастробар. Дане рішення є оптимальним, адже замовляючи комплексний обід, гість охоче підбере для себе також щось на десерт із основного меню, тим самим подвоїть чек.

На бізнес ланч гастробар «Atmosfera» пропонує першу страву (суп), основну м'ясну страву, гарнір, салат та напій (чай або компот). Із перших страв на

вибір є солянка, курячий бульйон, український червоний борщ, рибна юшка та гречаний суп.

Основною стравою в бізнес ланчах є на вибір курка під соусом бешамель, курячий бургер, ковбаски гриль, шашлик зі свинини чи м'ясні млинці з грибами. На гарнір пропонується картопляні скибочки, рис з овочами, деруни зі сметаною та картопляне пюре.

Із салатів на вибір є буряковий, салат із капусти, овочевий та цезар. Бізнес ланчі гастробару є достатньо поживними та укомплектованими. Дана пропозиція буде актуальною для споживачів, що надають перевагу локальним продуктам та українській кухні.

Підсумовуючи, хотілося б відзначити якісну організацію харчування на підприємстві ресторанного господарства «Atmosfera». Даний заклад має широке різноманітне меню, яке поєднує у собі декілька видів популярних світових кухонь, що дозволяє гостям з різними смаковими уподобаннями провести своє дозвілля тут. Гастробар «Atmosfera» потурбувався про комфорт споживачів, підібрав кваліфікований персонал, що добре виконує свої обов'язки. Наймовірно вражає також комфортний та сучасний інтер'єр цього підприємства, що дозволяє усім відвідувачам відчувати себе затишно та поділитись гарними світлинами у соціальних мережах. Позитивно впливає на загальне враження про підприємство місце розташування, наявність великої кількості місць для паркування, а також наявність просторої літньої тераси.

2.2. Оцінка організації дитячого харчування у гастробарі «Atmosfera»

В гастробарі «Atmosfera» велику увагу приділяють організації дитячого харчування та його удосконаленню. У закладі для маленьких споживачів

потурбувалися про зручні й безпечні меблі. Столи та стільці виготовлені з міцного матеріалу, комфорт і безпечність дитині забезпечують стільці з високими бортиками, поверхня, яка не ковзає та ремені безпеки.

Для сервірування столів де відпочивають дорослі з дітьми використовують міцний порцеляновий посуд різноманітних кольорів, а також посуд, який не б'ється, наприклад, із полікарбонату, який практично неможливо відрізнити від скляного.

Батьки в гастробарі «Atmosfera» можуть бути спокійними: їхні діти не розіб'ють тарілку чи чашку, а значить, що не травмуються. Міцний і легкий полікарбонат прискорює і полегшує миття. Його непориста поверхня стійка до плям і запахів. Аби за дитячими столами було весело і святково, наявний посуд двох чи трьох кольорів одночасно або різнобарвний. Для подавання найулюбленішої дитячої солодкої страви – морозива і різноманітних десертів у закладі використовують міцні креманки, а для молочних коктейлів - красиві бокали на низькій ніжці.

Для напоїв в гастробарі передбачено стакани різноманітного дизайну з полікарбонату, які є довговічними і зручними у використанні. Вони легко штабелюються, не злипаються навіть у вологому стані і швидко висихають. Враховуючи значне зношування скляних виробів, очевидно, що посуд із полікарбонату – найбільш економічний варіант для використання найменшими споживачами. Стіл сервірується офіціантами за загальноприйнятими вимогами [18].

У дітей спостерігається надлишок енергії, яку треба кудись витратити. Саме тому, а не з примхливості, малята постійно пориваються кудись бігти, стрибати, голосно розмовляти, сміятися і крутитися. Слід пам'ятати про особливості дитячої поведінки: чим менша дитина, тим складніше їй всидіти на одному місці. Сидіти за столом і терпляче очікувати зміни страв вона не буде.

У закладі передбачено невелику дитячу зону зі столиком, де можна розфарбувати розмальовки чи поліпити пластиліном. З огляду на це для дітей в гастробарі «Atmosfera» за побажання батьків сервірують окремий від дорослих стіл, де вони почуваються більш комфортно. Ставити на стіл десять і більше страв

недоцільно. Достатньо три або чотири. Діти люблять яскраві кольори, тому цікаве оформлення страви є запорукою їхнього вибору.

Гастробар справляє позитивне враження на відвідувачів з дітьми, адже має спеціальне дитяче меню (див. рис. 2.5). Асортимент страв у ньому залежить від наявності продуктів та сезонності. Страви, представлені в дитячому меню цього закладу зазвичай готуються із дієтичних продуктів, мають менший об'єм і, відповідно, пропонуються за нижчими цінами. Доцільною є адаптація тексту меню до розуміння дитини.

Салат «Містер краб» крабові палички, огірок свіжий, яйця курячі відварні, кукурудза консервована, пророщена зелень	89,00 / 200 г		Макарони з маслом	38,00 / 150 г
Салат «Заяча радість» капуста білокачанна, морква, огірок, петрушка, заправка на вибір: олія / сметанна / майонез	45,00 / 160 г		Пельмені зі свинини/курки з маслом	80,00 / 200 г
Овочева грядка асорті з овочів: огірок, помідор, перець солодкий, зелень свіжа	67,00 / 150 г	Вареники з картоплею та сметаною	67,00 / 200 г	
Лаваш з сиром моцарела	115,00 / 200 г	Відбивна з курки/ свинини	63,00 / 100 г	
Курячі нагетси шматочки курячого філе, паніровані в сухарях панко та смажені у фритюрі	83,00 / 100 г	Курячий шашличок на шпажці з кетчупом	67,00 / 100/30 г	
Чіз боли сирні кульки з двох видів сиру, паніровані в сухарях панко та смажені у фритюрі, подаються з брусничним соусом	98,00 / 150/30 г	Картопля фрі з кетчупом	90,00 / 150/30 г	
Курячий бульйон «Золотий півник» бульйон з курки, м'ясо курки, куряче яйце, вермішель або локшина	73,00 / 250 г	Картопляні діпи з сирним соусом	115,00 / 150/30 г	
Кускус з м'ясними кульками пшенична крупа з відварними кульками зі свинини	69,00 / 150/50 г	Сирники зі сметаною та джемом	96,00 / 100 г	
«Курочка Ряба» котлета з курячого м'яса приготовлена на пару з капустою брокколи та морквою	87,00 / 100/70 г	Каша вівсяна на молоці з фруктами	55,00 / 200 г	
«Пухнаста хмаринка» картопляне пюре з м'ясними кульками	65,00 / 150/50 г	Узвар	14,00 / 200 мл	
		Сік в асортименті	18,00 / 200 мл	
		Какао	60,00 / 200 мл	
		Какао макі	65,00 / 250 мл	

Якщо хочеш піцу чи бургер - пошукай їх в основному меню

Будь ласка, покажи це батькам:
якщо у Вашої дитини є алергічні реакції на будь-які продукти - дуже просимо сповістити про це офіціанта!



Рисунок 2.5 – Дитяче меню гастробару «Atmosfera»

Великою перевагою дитячого меню на підприємстві ресторанного господарства «Atmosfera» є його оформлення, що неодмінно зацікавить найменшого гостя. Дане меню у закладі є тематичним, оформлене в стилі легендарного мультфільму «Рататуй», де головним героєм є пацюк, що дуже

любить готувати. Дане рішення у дизайні є дуже продуманим та викликає захоплення у дітей.

Неодмінно варто відзначити наявність спеціально розділу у дитячому меню. При його розробці заклад врахував наявність дитячих алергій та здійснив напис про застережливе прохання зі звертанням до батьків. Це означає, що гастробар піклується про здоров'я своїх гостей і для дітей приділяє найбільшу увагу.

Спеціальне дитяче меню складається із салатів, перших страв, гарячих закусок, гарнірів на вибір, основних страв, десертів, а також корисних напоїв. Із салатів у дитячому меню заклад пропонує обрати салати на майонезній, сметанній або олійній основі. Усі позиції в дитячому меню гастробару включають унікальні дитячі назви або імена казкових героїв, і є з відповідним тематичним оформленням та з яскравими кольорами. Меню містить наступну інформацію: обсяг страви в грамах, її назва та ціна.

Гастробар «Atmosfera» має досить високий рівень організації дозвілля для дітей, що відпочивають у закладі. Так як заклад спеціалізується на сімейному відпочинку, там часто організують майстер класи з приготування різноманітних страв: майстер клас з приготування американських бургерів, майстер клас з приготування корисних цукерок, піци, печива та багато інших страв. На майстер клас може прийти дитина від двох до 15 років та кожен знайде щось цікаве для себе.

Що стосується батьків, то вони можуть долучитися до творчості і разом зі своїми дітьми створювати справжні шедеври. У гастробарі організують для діток різноманітні танцювальні конкурси, вечори дитячого караоке, запрошують аніматорів по вихідних, а також за побажанням гостя можна замовити дитячу яскраву фотозону. Це підприємство ресторанного господарства співпрацює з кейтеринговими компаніями, кондитерськими, а також з організаторами дитячих івентів, що дозволяє батькам не піклуватись про організацію дитячого свята.

Для дітей старше 12 років заклад потурбувався про організації свята по типу дорослої вечірки. У цей період життя діти дуже емоційно сприймають свій вік і хочуть бути старшими. Тому доречним є те, що є можливість зробити дискотеку, з баром та безалкогольними коктейлями.

Працівники гастробару є кваліфіковані та досвідчені у спілкуванні з дітьми та пройшли необхідну психологічну підготовку, що позитивно впливає на враження дітей. Крім того, в цьому закладі можна організувати конкурси та ігри з призами, перегляд мультфільмів і дитячих фільмів.

Після проведеного дослідження, можна зробити висновок про те, що програма дитячого дозвілля в гастробарі організована таким чином, щоб дитина могла розвиватися, не забуваючи про харчування, а батьки могли відпочити, не турбуючись і не переживаючи за дитину. Досліджуваний заклад виділив значну увагу розробці дитячого меню, вибору страв, а також тематичному оформленню для зацікавлення найменших споживачів.



РОЗДІЛ 3.

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ОРГАНІЗАЦІЇ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ У ГАСТРОБАРІ «АТМОСФЕРА»

3.1. Впровадження та економічна ефективність нового дитячого меню у досліджуваному закладі

У рекомендаціях всесвітньої організації охорони здоров'я тезово наводяться основи здорового харчування для дорослих та дітей віком від двох років. Тобто здорове харчування дітей дошкільного віку та здорове харчування дорослих практично не відрізняється. Відносно ваги, віку та статі можуть бути відмінності у рекомендованій кількості поживних речовин.

Проте продукти харчування, які є здоровими для дорослих не мають протипоказань для дітей від двох років. Що стосується дитячого меню у гастробарі «Atmosfera», не всі страви наведені у ньому відповідають принципам здорового харчування. Розглянемо конкретні страви, які на нашу думку потребують видозмінення, повне виключення з меню для дітей або ж заміну на іншу більш оптимальну страву:

- чіз боули: сирні кульки з двох видів сиру, паніровані в сухарях панко та смажені у фритюрі. Фаст фуд є небезпечним для дитини, адже шлунок і підшлункова залоза малюка більш чутливі, ніж у дорослих, тому їм буде набагато складніше переварити важку смажену або солону їжу. Дитина може почати скаржитися на болі в животі або неперетравлення їжі. Радимо замінити її на іншу більш оптимальну страву. Це можуть бути, до прикладу, корисні малокалорійні яблучні снеки з сиром (див. дод. Д). Приготування страви досить просте і швидке: потрібно лише помістити шматочки індички на хлібці як у звичайному бутерброді, а потім додати яблучні скибочки, сир, а також горіхову крихту. Скропити медом [26];

- курячі нагетси: шматочки курячого філе, паніровані в сухарях панко та смажені у фритюрі. Ця страва також відноситься до категорії фаст фуду, що не насичує організм та перевантажує дитячий шлунок. На заміну курячим смаженим нагетсам варто включити в меню, наприклад, курячі нагетси, що запікаються в духовці (додаток Д). Можна їх зробити у вигляді фігурок;

- смажена картопля фрі з кетчупом та картопляні діпи з сирним соусом: мають високий вміст калорій та жирів, є небезпечним не тільки для організму дитини, а й для життя дорослої людини. Справа в тому, що картопля фрі смажиться у фритюрі з додаванням великої кількості рослинної олії та з вмістом небезпечних для організму трансжирів. Гарним варіантом буде замінити цей гарнір запашним пюре з батату із додаванням натуральних вершків (див. дод. Д). Дане рішення буде безпечним для здоров'я молодого дитячого організму, а смак батату солодкий і нагадує мамине молоко, до якого дитина звикла. Солодка картопля містить волокна, які очищають кишечник і, до речі, її навіть рекомендують педіатри для першого прикорму, що буде актуальним для найменших гостей;

- смажені відбивні з курки та свинини: цю м'ясну страву також можна приготувати у духовці і з додаванням сиру моцарела (див. дод. Д). Запікання може бути чудовою альтернативою смаженню. Це здоровіший спосіб термічної обробки продуктів, адже запікати можна з мінімальною кількістю олії, а рівномірна обробка їжі гарячим сухим повітрям може розкрити аромати та смаки звичних продуктів у зовсім новий для вас спосіб;

- пшеничні варені макарони з маслом: дана страва скоріше за все не здивує дітей, адже батьки зазвичай готують її вдома. Класичні пшеничні макарони не такі поживні, як деякі інші види, вони виготовляються з білого пшеничного борошна, яке в процесі переробки втрачає свої найбільш поживні частини – висівки та зародки. Окрім того класичні макаронні вироби з пшениці містять глютен, що є категорично забороненим для дітей з його непереносимістю. Щоб макарони у вашому закладі були для гостей джерелом клітковини, вітамінів та макроелементів, варто замінити їх на цільозернові. Інноваційним цікавим рішенням буде замінити цю справу, до прикладу, на пасту з кабачків цукіні

(додаток д). Спагеті з кабачків можна подавати як гарнір до м'яса або риби, а також як окрему страву, урізноманітвивши його смак різними соусами і підливою. Паста з цукіні – це найдієтичніша паста, яку тільки можна собі уявити.

Варто також приділити увагу напоям, що пропонуються у дитячому меню. Сік в асортименті варто було б замінити на поживні свіжі фреші, додати в дитяче меню освіжаючі лимонади власного виробництва.

Економічна ефективність є результатом економічної системи, вираженої у співвідношенні корисних кінцевих результатів її функціонування до витрачених ресурсів. Нова концепція дитячого меню, спрямована на здорове харчування дитини, не потребує збільшення витрат на продукцію, адже в загальному спрямована на виключенні процесу смаження страв для найменших гостей закладу. Дане рішення є рентабельним, адже все більша частина свідомих сучасних батьків слідкують за здоровим харчуванням дитини, а отже, відповідно, охоче відвідають заклад зі своєю дитиною, при цьому збільшивши загальний чек.

Отже, на підприємствах ресторанного господарства слід активно просувати тенденцію до організації здорового дитячого харчування. Попри численні міфи, можна дійти висновку, що такий крок буде ефективним з комерційної точки зору, а також може бути смачним і знайде своїх прихильників, як серед дорослих, так і серед найменших споживачів.

3.2. Інноваційні шляхи організації дитячого дозвілля в гастробарі «Atmosfera»

Послуги з організації дитячого дозвілля є значною перевагою у боротьбі за споживачів. Ці послуги є джерелом прибутку, збільшують дохід підприємства за рахунок асортименту анімаційних послуг для дітей. Звичайно, запровадження

послуг анімації у закладі вимагає витрату додаткових коштів, але вони швидко окупаються та приносять прибутки за умови якісного надання даних послуг.

Дитяче дозвілля в ресторанах – це організація спеціальних активностей та послуг для дітей, які дозволяють їм безпечно та цікаво провести час під час відвідування закладу разом із батьками. Це важливий аспект, що робить підприємства ресторанного господарства більш привабливими для сімей з дітьми та сприяє створенню позитивного враження відвідувачів.

У сучасному суспільстві дозвілля є різновидом соціокультурної діяльності і відіграє важливу роль у розвитку та покращенні психічного і фізичного благополуччя людей. Звертаючись до поняття дозвілля, ми розуміємо, що воно вже давно стало частиною соціального життя, оскільки дозвілля є невід'ємною складовою життя кожного суспільства і кожної людини.

В попередньому розділі кваліфікаційної роботи ми проаналізували організацію дитячого харчування дозвілля у гастробарі «Atmosfera», і зробили висновок про те, що дитяче дозвілля в закладі організовано на досить високому рівні. Проте, щодня з'являються більш сучасні шляхи та тренди, що стосуються дозвілля для дітей.

Анімаційні послуги, які надаються як додаткові в закладах ресторанного господарства дозволяють створити найбільш комфортні умови для відпочинку дітей, викликати позитивні емоції, цікаво провести час, підняти настрій.

Досліджуючи наявні послуги з організації дозвілля дітей у гастробарі «Atmosfera», можна запропонувати наступні інноваційні шляхи щодо його розвитку:

- послуги бекіттера, у обов'язки якого будуть входити не тільки спостереження за маленькими дітьми, але й ігри з ними, читання книг та навчання дітей кулінарії. Зазвичай бекіттери це молоді люди, віком від 20 до 25 років. Бекіттери працюють неповний робочий день, наприклад у години пік ресторану. Дане рішення буде особливо актуальним, адже дозволить батькам насолоджуватись відпочинком та смачною їжею в гастробарі, не турбуючись про дозвілля дітей;

- ігрова кімната (див. рис.3.1). Дане рішення дозволить зробити відпочинок відвідувачів найбільш комфортним. Більшість дітей любить перебувати в ігровій кімнаті, адже для них це справжня пригода. У кожній ігровій кімнаті в залежності від її площі, розташування і призначення, наповнення може варіюватися. Головне, щоб там була можливість і для активних ігор та для спокійних занять. В дитячій кімнат підприємства ресторанного господарства можна розмістити двоповерховий лабіринт, сухий басейн, книги, розмальовки та іграшки. Чим на більшу кількість дітей розрахована кімната, тим більше персоналу в ній повинно бути. На 4-5 дітей зобов'язаний бути 1 дорослий. Це може бути няня, вихователь або аніматор. Якщо ж кімната відповідає всім вимогам, то дитині в ній затишно і цікаво, а батьки можуть спокійно насолоджуватись їжею, знаючи, що їхні діти перебувають у безпечному середовищі;



Рисунок 3.1 – Дитяча ігрова кімната

- міні-квести для дітей;
- тематичні вечірки та анімація;
- технологічні нововведення. Використання технологій, таких як інтерактивні столи з вбудованими екранами або планшетами для ігор, також допоможе втримати увагу наймолодших відвідувачів. Це дозволить їм займатися цікавими активностями, поки батьки насолоджуватимуться відпочинком в гастробарі;

- еко-освітні програми. За кордоном на базі деяких підприємств ресторанного господарства практикується впровадження програм, що навчають дітей екологічним навичкам. Це може включати в себе майстер класи з висаджування мікро-зелені або створення предметів з вторинних матеріалів, що сприяє розвитку екологічної свідомості дітей з найменшого віку.

Підводячи підсумки, інноваційні підходи до організації дитячого дозвілля на підприємствах ресторанного господарства сприяють підвищенню якості обслуговування та приваблюють більше відвідувачів з дітьми, створюючи унікальний досвід як для дітей, так і для їхніх батьків.



ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Отже, за результатами проведених досліджень нами було визначено, що організація дитячого харчування на підприємствах ресторанного господарства є важливим аспектом, що потребує ретельного підходу та дбайливого ставлення.

Організація дитячого харчування в закладах є багатогранним процесом, що вимагає уваги до якості продуктів, професіоналізму та кваліфікованості персоналу та створення комфортних умов для дітей та їхніх батьків. Дотримання цих вимог сприяє підвищенню лояльності споживачів, покращенню репутації ресторану та збільшенню кількості відвідувачів.

Розвиток закладів з дитячим меню у місті Вінниця має свої особливості, які формуються під впливом культурних, економічних та соціальних чинників. У сучасному українському суспільстві все більше уваги приділяється сімейним цінностям і спільному проведенню часу батьків із дітьми. Це створює попит на заклади, які позиціонують себе як заклади сімейного типу.

Зростає кількість свідомих батьків, які надають перевагу здоровому та правильному харчуванню для своїх дітей, що підвищує попит на спеціалізовані дитячі меню. Під час написання кваліфікаційної роботи, ми досліджували організаційно-економічну діяльність гастробару «Atmosfera». В процесі було визначено, що заклад є прибутковим, хоч і розпочав свою діяльність нещодавно. Неймовірний інтер'єр зали, наявність літньої тераси, затишна атмосфера та широкий асортимент меню- всі ці аспекти заохочують гостей відвідати гастробар і залишають приємні враження.

Проте, у ринкових умовах конкуренція постійно зростає, з'являються нові тренди на послуги харчування, і для того, щоб залишатися конкурентоспроможним, гастробар повинен вдосконалювати свою діяльність. Тому було запропоновано ряд заходів щодо перспектив розвитку досліджуваного

закладу. Закладу варто більше уваги приділити маркетинговій стратегії, інвестувати у цифрове просування, а також проводити регулярний аналіз відгуків та пропозицій клієнтів у соціальних мережах.

Особливу увагу при написанні кваліфікаційної роботи ми приділили оцінці організації дитячого харчування в гастробарі «Atmosfera», а також проаналізували дитяче меню. Можна зробити висновок про те, що дитяче харчування в гастробарі організовано на достатньо високому рівні, наявне спеціальне дитяче меню. Але не всі страви наведені у ньому відповідають принципам здорового харчування, тому було запропоновано замінити їх на більш оптимальні, які будуть не тільки смачними, а й відповідатимуть принципам правильного харчування і задовольнятимуть всі потреби молодого організму дитини.

Дослідивши організацію дитячого дозвілля в гастробарі «Atmosfera», було визначено, що воно організовано таким чином, щоб дитина могла розвиватися, не забуваючи про харчування, а батьки могли відпочити, не турбуючись і не переживаючи за дитину. Проте впровадження інноваційних шляхів є важливим кроком для покращення якості обслуговування сімей з дітьми, що сприяє підвищенню конкурентоспроможності. Використання сучасних трендів та технологій, таких як інтерактивні екрани, еко-освітні програми, а також креативні концепції значно підвищує привабливість дітей та їхніх батьків, сприяє залученню нових клієнтів та зміцнює конкурентні позиції гастробару на ринку сфери послуг.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Господарський кодекс України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text> (дата звернення: 01.03.2024).
2. Державна служба статистики України: офіційний сайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 11.03.2024).
3. Конституція України від 28 червня 1996 р. № 254к/96-ВР / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80/print> (дата звернення: 18.03.2024).
4. Антошкова Н. А. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг в Україні. *Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. Львів: Вид-во ЛТЕУ, 2020. С. 203-205.
5. Аппельт Г.В. Види туризму у контексті сучасних тенденцій розвитку туристичної індустрії. *Економічний простір*. 2020. № 157. С. 7-12.
6. Балацька Н. Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. *Економіка та управління підприємствами*. Вип. 42. Харків. 2020. С. 117–122.
7. Бізнес на карантині. URL: <https://opendatabot.ua/blog/427-business-quarantine> (дата звернення: 01.03.2024).
8. Дзисюк Ю.В. Матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. *Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку*. Умань, 30-31 жовтня 2019 р. С. 329-350.
9. Економічні науки. *Current state and prospects of hotel business development in Ukraine: factors and problems*, 2020. С. 41-51. Shevchuk, Yu. Bulletin of KNUTD, 1 (143), 41-51.
10. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. Кривий Ріг: Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.

11. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник / О.А. Ніколайчук, Н.С. Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг: Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250 с.
12. Економіка готельно-ресторанного господарства: навч. посібник / С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с.
13. Загальна характеристика та аналіз системи управління підприємства. 2024. URL: <http://www.ekonomikam.com/ecfins-595-3.html> (дата звернення: 01.03.2024).
14. Кирніс Н. І. *Оцінка конкурентоспроможності ресторанів за спеціальними замовленнями*. Наукові горизонти, 2020. Т. 23, № 9. С. 77-85.
15. Котлер Ф., Армстронг Г. Основи маркетингу. Діалектика. 2020. 800 с
16. Кубрак О. *Виробництво крафтової продукції як соціальна компонента розвитку гастрономічного туризму*. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. Збірник тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф. (26 листопада 2020 року, м. Львів). Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 416 с. С. 236.
17. Лугова М.В. Економіка підприємства: практикум-посібник. Полтава: ПКТ, 2019. 42 с.
18. Менеджмент і маркетинг в готельно-ресторанному бізнесі: монографія / Н. М. Богдан, І. В. Сегеда; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. 168 с.
19. Москаленко В.П. Комплексна оцінка фінансового стану підприємства як основа для діагностики його банкрутства. *Актуальні проблеми економіки*. 2021. №6. С. 180-191.
20. Назаренко І.А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
21. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 344 с.

22. Олійник О.М. Дослідження конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства Київської області в умовах пандемії. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2021. Вип. 1(33). С. 188-200.
23. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / В. Я. Брич, Г. В. Кушнірук, М. Й. Рутинський, Н. Я. Сусол та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. Київ: Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
24. Організація готельно-ресторанної справи: рекомендаційний показник літератури / уклад. А.А. Ястремська; за ред. О.О. Цокало. Миколаїв: МНАУ, 2022. 92 с. 9. Організація готельно-ресторанної справи: наук.-допом. бібліогр. показч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун]; Нац. ун-т харч. технол., Наук.- техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.
25. Організація управління господарською діяльністю підприємства ресторанного бізнесу та шляхи її удосконалення. URL: <https://works.doklad.ru/view/Zur2AxaхO1M/all.html> (дата звернення 18.03.2024).
26. Офіційний сайт Perfect Balance. URL: <https://od.perfectbalance.com.ua/>. (дата звернення: 15.04.2024).
27. Офіційний сайт Cross Food. URL: <https://crossfood.od.ua/> (дата звернення: 04.04.2024).
28. Офіційний сайт SlimSet. URL: <http://slimset.com.ua/> (дата звернення: 04.04.2024).
29. Применко В. Г., Сефіханова К. А. Стан ресторанного бізнесу в Україні в умовах пандемії: огляд та перспективи. *Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство*: тези доп. Міжнар. наук.-практ. конф. Вид. центр КНУКіМ. Київ, 24-25 берез. 2021 р. С. 206–209.
30. Поддєрьогін А. М., Буряк Л. Д. Фінанси підприємств: підручник. Київ: КНЕУ, 2020. 384 с.
31. Поживні і корисні закуски, які мають лише 100 калорій. URL: <https://ukr.media/food/392245/> (дата звернення: 06.04.2024).

32. Прокопенко І. Ф., Радченко Л. П., Соляр В. В. Маркетингова стратегія як засіб розширення горизонтів діяльності підприємства в контексті сучасних ринкових тенденцій. *Збірник наукових праць ХНПУ імені Г. С. Сковороди*. 2021. С. 4-27.
33. Революція здоров'я. Дослідження ринку здорового харчування. URL: <https://foodexhub.com.ua/blog/healthy-food-market> (дата звернення: 04.04.2024).
34. Русакова А.О. Тенденції дитячого харчування в закладах ресторанного господарства. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ*. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2024.
35. Сефіханова К. А. Применко В. Г. Сучасний стан конкурентних переваг на профільному туристичному ринку України. *Інноваційні технології в науці та освіті. Європейський досвід: матеріали III міжнар. конф. Дніпро. Амстердам*. 14 лист. 2019. С. 335-339.
36. Силівейстр В. А. Топ-13 трендів в ресторанному бізнесі в 2022 році. URL: <https://joinposter.com/post/restaurant-tech-trends> (дата звернення: 18.04.2024).
37. Стойко І. І. Сертифікація. *Із досвіду США у просуванні конкурентоспроможності ресторанів: матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції пам'яті почесного професора Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя*. 26 травня 2023 року. С. 116-117.
38. ТОП заклад Вінниці, що має дитячу кімнату. Справжній відпочинок дітям та батькам (партнерський проєкт), 2024 рік. URL: <https://vn.20minut.ua/novini-kompanij/zakladi-v-yakih-e-dityacha-kimnata-partnerskiy-proekt-11768007.html> (дата звернення: 17.03.2024).
39. Шульга Л. В. Терещенко І. О. Шарлай О. В. Сучасні маркетингові стратегії управління підприємством. *Ефективна економіка*. 2020. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/9_2020/65.pdf (дата звернення: 06.04.2024).

40. Melnyk A. Budiakova O. Mammadov I. *Diagnostics of recreational and tourist systems. Transactions of pedagogical university. Series of mathematical and natural sciences*, 2019. C. 123-145.

ДОДАТКИ

