

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

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему:

**«УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСНИХ СТРАВ  
ВОЛИНСЬКОЇ КУХНІ»**

(за матеріалами фізичної особи-підприємця Швець Олени Миколаївни, кафе  
«Озерце», с. Озерце, Волинська обл.)

Здобувача вищої освіти

2 курсу, групи РТ-21д (м),

спеціальності 181 «Харчові технології»

освітньої програми «Ресторанні технології»

денної форми навчання

Сергія СЮМКИ

Науковий керівник

канд. техн. наук, доцент

Тетяна СЕМКО

Гарант освітньої програми

канд. техн. наук, доцент

Тетяна СЕМКО

Вінниця 2024

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ «Озерце».....	6
1.1 Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності кафе.....	7
1.2 Дослідження конкурентів закладу ресторанного господарства.....	12
РОЗДІЛ 2. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ «Озерце».....	18
2.1 Аналіз концептуальних засад діяльності закладу кафе «Озерце».....	18
2.2 Характеристика виробничого процесу кафе.....	21
2.2.1 Виробнича програма кафе.....	21
2.2.2 Склад приміщень на основі структурно-технологічної схеми виробництва у закладі «Озерце».....	27
2.2.3 Технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції.....	30
2.3 Характеристика процесу надання послуг у торговельній залі кафе.....	32
РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	34
3.1 Удосконалення та впровадження страви волинської кухні «КОМП».....	34
3.2 Характеристика контрольно-критичних точок технологічного процесу виготовлення розробленої страви.....	44
3.3 Обґрунтування рентабельності розробленої страви «КОМП» в кафе «Озерце».....	50
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	52
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	55
ДОДАТКИ.....	60

## ВСТУП

Актуальність теми. Гастрономічні враження від нових місць – одна з головних складових справжньої подорожі. Завдяки етнічній неоднорідності та сусідству з безліччю країн Україна може похвалитися широким розмаїттям гастрономічно-локальних кухонь з особливими технологіями та стравами в меню. Тому удосконалення технології приготування м'ясних страв в волинській кухні є актуальною темою для готельно-ресторанного комплексу «Острів» в кафе «Озерце» власниці фізичної особи-підприємця Швець Олени Миколаївни, с. Озерце, Волинської області.

Україна багатогранна, тому в кожному місті можна знайти заклади ресторанного господарства, які бережуть старі традиції та примножують страви в меню української, а в нашому випадку волинської кухні. Волинь дала споживачу волок, драглі, клекуцьоха, комп, крижалки, ниглі, підкалатку, Харамагу, домашнє вино, наливки та настоянки. Це мала частина запропонованого щедрого меню волинської кухні.

Науково-теоретичні та прикладні дослідження сучасного стану ринку ресторанного бізнесу на Волині були проведені відомими зарубіжними та вітчизняними вченими, таким, як: О. В. Арпуль, Н. П. Бондар, О. П. Бутенко, В. А. Гросул, О. О. Дудкіна, О. А. Круглова, О. Д. Рачкован, та ін.

Волинські заклади ресторанного господарства вражають своєю красою, зачаровують смаками, ароматами природними різноманітними локальними продуктами. Кулінарні шедеври Волинського регіону вражають смаковими відтінками та віддзеркалюють багатство історії, традицій та культурних впливів, які складають багатогранний портрет Волині.

Традиційна волинська кухня здавна була самобутньою та цікавою та надзвичайно смачною. Різноманіття волинських страв вміє здивувати не лише смаколиками, а й дивовижними та неповторними назвами страв, давніми, як і самі страви. Перелік назв волинської кухні показує мовне багатство говірок та



страв населених пунктів: Вóлок, Драглі, Клекуцьóха, смажені карасики, печеня в горщиках, грибна юшка, вареники. В волинських ЗРГ можна спробувати оселедець по-волинські, вареники з картоплею і бринзою, а ще – продегукувати настоянки і наливки місцевого виробництва та придбати сувеніри на пам'ять. Додають смаку і оформлення інтер'єрів в залах ресторанів все оформляється в заспокійливих кольорах, комфортно і витончено просто, без зайвих елементів у декорі: світлі тони, відтінки сірого, натуральне дерево. Комфортні для проживання номери та котеджі, великий вибір розваг і приємний SPA-відпочинок. Також особливістю ЗРГ є страви, приготовані на відкритому вогні, шведського столу, набір для барбекю. ЗРГ розташовують недалеко від магазинів, кафе, де можна смачно вгамувати голод стравами волинської кухні. Поруч знаходиться ліс, де в сезон можна збирати гриби або ягоди.

Традиційна волинська кухня дуже смачна, але при цьому неймовірно калорійна: млинці з різними начинками, картопляні завиванці, пшеничні палянички, плетуні, мандрики, вергуни та багато інших цікавих страв, тому удосконалення технології приготування м'ясних страв волинської кухні розроблене за матеріалами фізичної особи-підприємця Швець Олени Миколаївни в кафе «Озерце», с. Озерце, Волинська область є актуальним.

Мета роботи полягає в удосконаленні технології приготування м'ясних страв волинської кухні.

Для досягнення мети роботи необхідно вирішити наступні завдання:

- здійснити маркетингові дослідження кафе «Озерце» ;
- означити концепцію та направлення діяльності кафе ;
- спланувати удосконалення виробничого процесу м'ясних страв;
- розібрати основні види діяльності кафе «Озерце»;
- сформувані виробничу програму кафе;
- описати структурно-технологічну схему удосконалення технології приготування м'ясних страв волинської кухні;
- розробити та впровадити нове меню кафе;

– визначити контрольно-критичні точки технологічного процесу удосконалення м'ясної страви.

Об'єктом дослідження є кафе «Озерце» фізичної особи-підприємця Швець Олени Миколаївни села Озерце, Волинська області.

Предметом дослідження є удосконалення технології приготування м'ясних страв волинської кухні (страва «КОМП»).

Для теми по удосконаленню технології приготування нами примінені методи дослідження – опитування, статистичні, логічні, графічні, моделювання, дослідження інформаційних потоків, планування експериментальних робіт розрахунково-аналітичні методи, методи кількісного та якісного аналізу, органолептичні, прогнозування, з доводами нормативної документації у сфері ресторанних технологій.

Науковою новизною кваліфікаційної роботи є удосконалення технології приготування м'ясної страви волинської кухні з назвою в меню «КОМП».

Згідно новизни нами сформований порівняльний аналіз зразків продукції меню з представленням результатів в третьому розділі.

Всі висвітлені питання підтверджують доцільність удосконалення технології приготування м'ясних страв волинської кухні розроблене на матеріалах фізичної особи-підприємця Швець Олени Миколаївни в кафе «Озерце», с. Озерце, Волинська області Інформаційною базою кваліфікаційної роботи є монографічні дослідження, наукові публікації вітчизняних та зарубіжних вчених ресторанної галузі, маркетингологів; аналітичні доповіді, електронні ресурси світової мережі Internet, вчених ВТЕІ ДТЕУ, нормативної документації, ДСТУ.

Апробація результатів роботи і публікації. Основні висновки та результати дослідження пройшли апробацію на XIII всеукраїнської студентської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України» (м. Вінниця, квітень 2024 р.) та II

Всеукраїнській науково-практичній Інтернет-конференції «Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку» (м. Вінниця, жовтня 2024 р.).

Структура роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, 3-х розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел (50 позицій), додатків. Основний текст роботи викладено на 52 сторінках. Робота містить 25 рисунків, 14 таблиць, 4 додатка.





# РОЗДІЛ 1

## МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ «ОЗЕРЦЕ»

### 1.1 Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності кафе

Розвиток ресторанів на Волині є могутнім медіумом розвитку і саме він в показує, що ресторани в Україні - це один із небагатьох видів бізнесу, у якому наша країна може конкурувати на світовому ринку [3]. Статистичні дані 2022-2024 р. говорять про цифри які є відображенням досвіду, щодо ресторанного буму протягом останніх років (так і припинення діяльності великої кількості закладів [4]. Сьогодні трактують постулат, що прекрасне приготування смачної їжі не є гарантією успішності ресторанного бізнесу. Нами проаналізовано та виведено п'ять причин в Україні, успішної роботи ГРК в умовах не стабільної економіки, а саме:

- 1) місце розташування, яке має бути зручним для споживача у аспекті доїзду та паркування автомобіля;
- 2) наявність концепції закладу, що буде враховано нами в другому розділі адже концепція відображає зміст існування ресторану;
- 3) реалізація професійного маркетингу, нами буде проведено в першому розділі з порівнянням конкурентів та використанням соціальних мереж;
- 4) персонал, який сформує вище керівництво та підтримуватиме шеф-кухар з су-шефом кафе;
- 5) приготування унікального меню - ринкової пропозиції кафе.

Послуги ГРК «Озерце» та представлення ринку за рахунок найкращого поєднання усіх перерахованих вище складових. В роботі нами будуть перераховані ці фактори успіху та реалізовані. На перший щабель успіху кафе нами запропоновано поставити в центр споживача, так як стимулювання розвитку кафе має передбачати створення саме комфортних умов через

вивчення та задоволення його вимог. Нами на рисунку показаний респектабельно - спокійний вигляд кафе «Озерце» власниці - підприємця Швець Олени Миколаївни, в селі Озерце, Волинська області (рис.1.1).

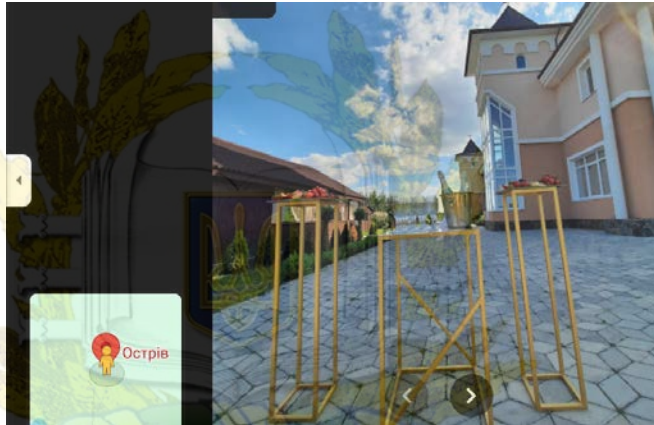


Рисунок 1.1 – Вигляд кафе «Озерце»

Першою функцією кафе «Озерце» є забезпечення потреб в смачному представленні страв меню, тобто задоволення фізіологічних потреб. У той же час кафе може задовольняти пошанувача закладу у відпочинку, спілкуванні, в 15 розвагах, різноманітності дозвілля.

Таким чином, можна говорити, що кафе «Озерце» виконує дві основні функції:

по-перше, відтворення людини, її фізичних можливостей;

по-друге, соціалізація споживача засобами харчування, різних видів страв меню [24, 57]. Особливістю послуг кафе «Озерце» є комплексний, багатофункціональний характер надання послуг, який забезпечується наявністю різного типу і масштабу послуг, що задовольняють потреби відвідувачів.

При виконанні роботи, нами звернуто увагу на необхідність такої особливості послуг як мінливість показників безпеки та якості. В закладах ресторанного господарства це питання дотримання Закону України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» (Харчовий закон) та Закону України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин». Всі ці питання



безпеки та якості трактовані в Законах роблять конкурентну боротьбу закладів ресторанного господарства надзвичайно гострою, оскільки виробник послуги змушений постійно шукати інноваційні технології для удосконалення.

Ресторан «Озерце» під Луцьком представляє інноваційні послуги заміської фієсти. В комплексі споживачі відключають телефони та відпочивають душею з рідними, колегами святкують весілля на природі в розкішній атмосфері ресторану. На лоні природи у готельно-ресторанному комплексі «Озерце» добре проводять час. ГРК села Озерце має величезну територію у шість гектарів, шість ставків, зоопарк зі страусами, оленями, павичами та дикими кабанамі. Нами сфокусовано геолокацію кафе «Озерце» та торгову марку ГРК «Острів» (рис.1.2).



Рисунок 1.2 – Місце розташування кафе «Озерце» ГРК «Острів»

В ГРК створено меню зі стравами із української кухні та ексклюзивними рецептами волинської кухні від досвідчених кухарів. Нестандартні поєднання смаків перевертають уявлення про приготування м'яса – свинні ребра в вишневому маринаді або свинина запечена з апельсинами під кисло-солодким соусом з журавлини запам'ятовуються надовго. Фішкою закладу є страви з мангалу – це м'ясо та риба, приготовані за секретними рецептами кухарів «Озерця». В ГРК завжди спокій та комфорт.

Таблиця 1.1 – Аналіз об'єктів розташованих біля міста Луцьк

Об'єкти, які розташовані у районі	Характеристика
Промислові об'єкти:	Біля Луцька розташовані промислові об'єкти та розташовані невеликі виробничі підприємства
Торгово-розважальні центри, ресторани заклади, магазини:	Торгові комплекси та торгово-розважальні центри «Берест», «Промінт», «Баобаб», «Ювант», «М2», об'єкти громадського харчування, об'єкти торгівлі, ринок
Установи, організації:	Фінансові та банківські установи, підприємства транспорту та зв'язку, заклади охорони здоров'я, розвинута мережа сфери послуг, туристична агенція
Скупчення туристів:	Луцьк логістичний центр для всієї Волині: десятки пам'яток національного та місцевого значення Старого міста, «історичні» та «культурні» пам'ятки, Замок Любарта, Луцький замок. численні сквери та зелені рекреаційні зони в місті, що збирають потенційних споживачів української кухні
Інші об'єкти:	Культові споруди різних конфесій

До роду конкурентних переваг, що впроваджуються в місті Луцьк нами віднесено спрогнозовану систему якості та безпечності всіх елементів процесу приготування їжі та обслуговування. Прописане меню з назвами та кількістю продуктів. В ГРК кафе «Озерце» за систему контролю якості приготування їжі та інших складових процесу обслуговування відповідає вище керівництво та шеф-кухарі закладу по прописаним документам.

Ще одна важлива особливість послуг ГРК кафе «Озерце» - її неможливість збереження і незбереження страв. Ця особливість кафе виявляє себе не лише у вигляді не заповнення посадочних місць (в не сезон, погані погодні умови для туристів), але також і у вигляді неможливості зберігання певних продуктів харчування довше встановленого часу (безпечність та якість продукції) [5.20], тому що волинська українська кухня розповідає історію міста, краю. Волинь – край у серці королівства Українського, на шляху поміж трьох столиць – Києва, Вільно та Кракова. Багаті ліси, щедрі ріки й таємничі болота поліської частини цих територій, сформували особливий смак волинської кухні. Вплив сусідніх імперій, зокрема старопольських, литовських рецептів, додав вишуканості стравам кафе та визначив головні блюда на столі ЗРГ – м'ясо та рибу .

Цікавиною кафе «Озерце» є використання в меню великої кількості спецій, приправ, зілля та коріння, як важливих елементів складного смаку страви в меню. На ярмарку міста Луцьк можна придбати дорогі й екзотичні трави – шафран, лавр, імбир, проте базовими і традиційними в використанні шеф-кухарем є – часник, пастернак, кріп, петрушка, кропива, хрін. В кафе «Озерце» особливою, екзотичною стравою шефа є тушкований... бобер.

В ГРК можна підтвердити, що дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності кафе «Озерце» має позитив по розташуванню та українській кухні. На території комплексу – кафе із залом на 100 посадкових місць та літньою терасою з фонтаном. Створені умови і для невеликих компаній: три зали – мисливську кімнату із опудалами тварин та дерев'яними меблями, банкетна зала в українському стилі із глечиками та вишиваними рушниками або середньовічну залу із колонами та канделябрами. Унікальністю для відпочивальників є будиночок із каміном просто посеред озера.

Також варто відмітити, що кількість потенційних відвідувачів буде збільшуватися під час святкових та вихідних днів, завдяки гостям містам. Також збільшується кількість туристів під час святкування Дня міста (в першу суботу жовтня), та різних фестивалів .

Сезонність немає значного впливу на загальну кількість відвідувачів закладів ресторанного господарства, але змінюються вподобаннях самих споживачі. В період з травня до листопада в місті значна кількість туристів; також збільшується потік туристів під час різдвяного ярмарку, фестивалю Маланок, фестиваль Писанкарства, «Петрівський ярмарок»; крім того в період з вересня до червня збільшується кількість студентів, які відвідують ресторани заклади.

Також в літній період та під час святкувань дня міста, фестивалів надається перевага закладів, які мають літні майданчики, та пропонують каву/чай із собою.

Традиційна волинська кухня здавна була самобутньою, простою та цікавою, а головне – надзвичайно смачною. Різноманіття волинських страв



відоме нам із дитинства, з часів гостювання в бабусь-дідусів, проте водночас волинська кухня вміє здивувати не лише смаколиками, а й дивовижними та неповторними назвами страв, давніми, як і самі страви.

## 1.2 Дослідження конкурентів закладу ресторанного господарства

За даними Стратегії розвитку Луцької громади розробленої в рамках Проєкту Ради Європи «Зміцнення стійкості демократичних процесів через громадську участь під час війни та в воєнний період», яка впроваджується Офісом Ради Європи в Україні відповідно до ухваленого плану дій для України «Стійкість, відновлення і відбудова» змінює інфраструктуру міста в знаходженні інвестиції (в тому числі і для розвитку закладів ресторанного бізнесу). Стратегія є основним критерієм міста Луцьк розвитку ринку ресторанних послуг. В місті Луцьк цифра загальних кількості місць складає + 280. Тому нами для порівняння закладів конкурентів взяті не міські ресторани, а ЗРГ в сільських межах міста.

Волинян гостинно запрошують відвідати готельно-ресторанний комплекс Zagorod. Це чарівна місцина за містом до якої завжди хочеться завітати. В ГРК фантастична їжа, доброзичливе обслуговування, неповторна атмосфера, гарно оформлений інтер'єр і відповідно підібрана музика. Zagorod може стати місцем зустрічей, є путівником у важливих подіях життя або ж просто рестораном, де подають улюблені страви. Zagorod витримано в кращих традиціях, в меню ресторану поєднано українську та європейську кухню. Інтер'єр закладу оформлений з натурального дерева, екологічно чистих матеріалів (рис.1.3).



Рисунок 1.3 – Зовнішній вигляд ГРК Zagorod

Адреса закладу с. Гірка Полонка, вул. Луцька, 18, вказана на сайті закладу  
Середній чек 500 гривень, концепція закладу – волинська та європейська кухня  
(1.4).



Рисунок 1.4 – Страва з м'яса в меню ресторану

Другий важливий конкурент – Корона Вітовта. Один з найстаріших ресторанів Луцька, «Гастрогалерея Корона Вітовта», має унікальний досвід у організації та проведенні урочистих подій, в тому числі, кейтерингу. Зала ресторану має можливість прийняти до 80 гостей. У теплу пору до послуг гостей – літній майданчик під самісінькими стінами Замку Любарта, що надає святу додаткової урочистості. У «Корони Вітовта» немає практики мінімального замовлення. Під будь-який розумний бюджет фахівці розробляють та складають меню заходу, виходячи з певної кількості їжі, яка за фізіологічними нормами буде відповідати характеру урочистості (рис.1.5).





Рисунок 1.5 – Зображення «Гастрогалереї Корони Вітовта»

Розміщення гостей у головній залі ресторану здійснюють як за прямокутними, так і за банкетними круглими столами. З «Короною Вітовта» співпрацюють найкращі декоратори та флористи, що нададуть приміщенню особливого урочистого вигляду.

Найкращі ведучі та виконавці України та Волині забезпечать унікальну індивідуальну програму на будь-який час. Сучасне мультимедійне обладнання дозволить також транслювати під час урочистостей сімейне відео. «Корона Вітовта» також прихильно ставиться до залучення гостями власних виконавців та ведучих.

«Корона Вітовта» гарантує харчову безпеку гостям шляхом реалізації програми оцінки та попередження ризиків. У рамках програми НАССР заклад також провадить вхідний радіологічний та нітратний аналіз сировини. Саме тому, згідно з правилами «Корони Вітовта», не вітається принесення замовниками власних продуктів.

«Корона Вітовта» розробила дієву систему лояльності для гостей. При замовленні урочистостей бюджет замовника зменшується на суму накопичених коштів за власними картами «La Card», для власників клубної карти також надається одноразова річна знижка на День народження та весілля у розмірі - 15% від чеку. Іменинники ювіляри можуть розраховувати на -20 відсотків від чеку. Самобутня кухня і фірмова страви «Корона Вітовта» славляться далеко за межами Луцька. Інноваційною фішкою ресторану є процедура розробки меню



під клієнта для урочистостей, що враховують будь-які побажання замовника, в тому числі за національними та релігійними вимогами.

Рекреаційний комплекс «Рестпарк» - має основний зал з вишуканим європейським інтер'єром може вмістити до 200 персон, додатковий банкетний зал з приємною несподіванкою гостей: кенді-бар, пивний і елітний стіл, коктейльна альтанка. В комплексі працюють кваліфіковані адміністратори і шеф-кухар, які допоможуть визначитись з меню заходу і підберуть найкращий варіант (1.6).



Рисунок 1.6 – Напрямок, у якому працює «Рестпарк» кейтеринг

Джерела – затишний готельно-ресторанний комплекс, який розташований на трасі Луцьк-Рівне. Тут діє високий сервіс обслуговування та смачну українську кухню, зупинившись перепочити, організувавши корпоративні зустрічі або відсвяткувавши урочисті події. У закладі є банкетний зал з окремим входом, гардеробом та просторою терасою для танців або виїзних церемоній, який вміщує до 160 гостей (рис.1.7).



Рисунок 1.7 – Зовнішній вигляд «Джерела»

YAVIR – екоресторан – лакшері в серці лісу. Волинські трендові сезонні страви, ніжні десерти зі свіжих ягід, де натуральність – в усьому. Овочі та м'ясо

з мангалу. Страва від шеф-кухаря. Ексклюзив – страви з дичини: ескалопи з оленини з картопляними книдлями, м'ітболи з оленини з лісовими грибами та картопляним пюре, смаженина з м'яса кабана та овочів, заєць, тушкований у сметані, та багато іншого (секрети розкриють при замовленні рис.1.8).



Рисунок 1.8 – Страва від шеф-кухаря

З цього матеріалу можна зробити висновок, про те що кожен з перерахованих закладів цінують свого клієнта. Тому в волинських ресторанах готові обговорювати всі оригінальні побажання (табл.1.2).

Таблиця 1.2 – Зведена таблиця конкурентів кафе «Озерце» ГРК «Острів»

Тип закладу, назва	Адреса	Режим роботи	Концептуальне спрямування	Потужність, місць
1	2	3	4	5
Готельно-ресторанний комплекс «Острів» Кафе «Озерце»	с. Озерце, Волинська обл., вул.9-го Травня,38	10.00 –00.00	Волинська кухня	450
Готельно-ресторанний комплекс <u>Zagorod</u>	с. Гірка Полонка, вул. Луцька, 18.	10.00 –00.00	Українська волинська кухня	550-700
Корона Вітовта	Замкова площа, вул. Плитниця,1	11.00 –00.00	волинська європейська кухня	500-700 прграма лояльності розмір -15% від чеку
Рекреаційний комплекс «Рестпарк»	с. Струмівка, вул. Рівненська, 135.	11.00 –00.00	Українська, волинська, європейська кухня	600

## Продовження таблиці 1.2.

Готельно-ресторанний комплекс «Джерела»	Ківерцівський р-н, с.Ромашківка, вул. Шевченка, 2	11.00 –00.00	Українська кухня	700
Лісовий ресторан YAVIR	38-й км у напрямку Луцьк-Рівне (с. Кадище Ківерцівського району)	11.00 –00.00	Волинські трендові сезонні страви	700

Отже, наше дослідження конкурентів показує, що ресторанний бізнес повинен вистояти і вижити для ЗРГ різних напрямлень та кухонь, особливо української кухні, що творчо переосмислюється шеф-кухарями перетворюючи страви меню в мистецтво. Тому з року в рік ресторани технології стрімко розвиваються, йде серйозна конкурентна боротьба за відвідувачів.





## РОЗДІЛ 2

### ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ «ОЗЕРЦЕ»

#### 2.1 Аналіз концептуальних засад діяльності закладу кафе «Озерце»

Аналіз концептуальних засад розпочато нами з загального огляду кафе, яке оформлене в національних кольорах та тканинах. На підлозі овечі настили на стільцях, українські килими, ціла виставка українських народних предметів побуту, виключно українська музика. Меблі зроблені із дерева.

Персонал в кафе «Озерце» одягнений у українську форму: низ буде темний чорний, а верх буде вишита сорочка, крім того персонал буде не лише обслуговувати гостей закладу, але й розважати його (табл.2.1).

Таблиця 2.1 – Зовнішнього вигляд співробітників кафе «Озерце»

Співробітники- офіціанти	
1	Волосся чисте
2	В дівчат макіяж акуратний, непомітний
3	Відсутність різких запахів, парфумерії та поту
4	Без манікюру, нігті середньої довжини (2-5мм)
5	Недопустиме носіння прикрас, крім обручки, годинника, предметів, браслет без дрібної фурнітури
6	фірмове поло
7	Ручка, блокнот, нарзаннік
8	Білі кеди



Кафе «Озерце» ГРК привертатиме увагу відвідувачів своїми фірмовими стравами, які будуть готуватися поєднуючи старі і нові технології разом з смачною волинською їжею. Варто відмітити, що деякі волинські українські страви у вихідні та святкові дні будуть готуватися так, щоб відвідувач бачив

процес. У меню представлений багатий асортимент страв української кухні: «Уха «Панська з лососем», «Юшка грибна з кльоцками», «Завиванці з беконом, морквою та рисом з овочами», «Банош від шефа з грудинкою, бринзою та грибами». На рисунку нами показані волинські страви української кухні (рис.2.1).



Рисунок 2.1 – Традиційна подача волинських страв української кухні

В кафе «Озерце» цінова політика та стратегія буде зосереджуватись на споживачеві. Заклад має свій слоган: «Кожен хто прийде сюди, проведе час, настільки яскраво, що запам'ятає на довго і захоче повернутись». Для правильного виконання слогану в волинському меню будуть підбрані позиції різного цінового сегменту, доводячи середній чек до 450 гривень. Гість, що придбав найдешевшу позицію в меню, має почуватися комфортно.

Вищим керівництвом закладу «Озерце» вирішена та прийнята політика у закладі постійних акцій та знижок. Для постійних клієнтів будуть діяти знижки, при отриманні дисконтної картки на знижку в 3%, 5% і 10%, в залежності на скільки відвідувач довго приходиться до закладу. Акції будуть проводитись під час масштабних свят таких, як Різдво, Новий Рік, та інші. В День Покрови буде проводитись акція для військових, безоплатно в день козака. Крім того заклад буде приймати участь у волонтерстві.

Нами запропоновано в кафе готувати комплексні сніданки, обіди та вечери для відвідувачів пропонуватимуть два варіанти на вибір [36, 48]. Так як заклад є української кухні, то головне в його діяльності створення атмосфери, відновлення подій минулого, книг, проводити для них українські гастро-вечори. Також співпрацювати з організаціями, котрі мають схожий напрям діяльності.



Маркетинговою комунікаційною політикою закладу займатиметься адміністратори кафе «Озерце» (рис 2.2).

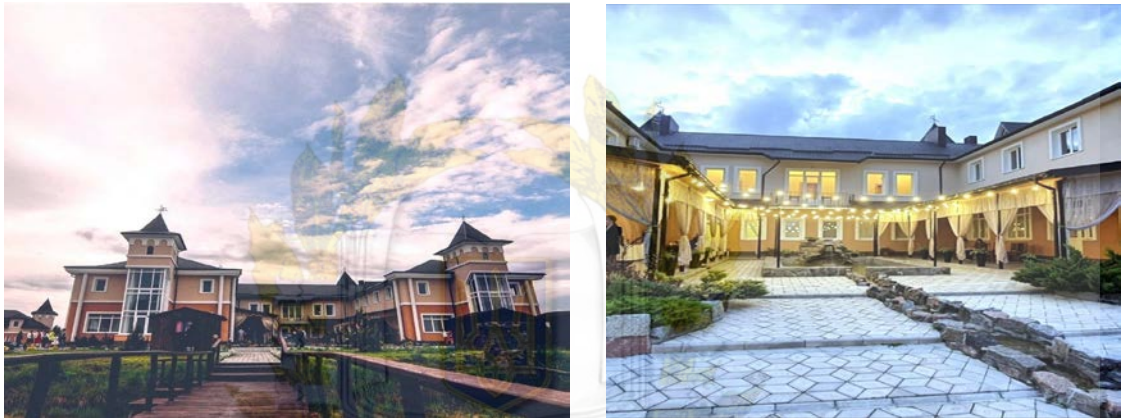


Рисунок 2.2 – Будівля кафе «Озерце»

Тому, нами сформована концепція закладу кафе «Озерце». Яка буде відповідати темі кваліфікаційної роботи по удосконаленню технології страв, а саме страв в меню волинської української кухні в кафе «Озерце» (табл 2.2).

Таблиця 2.2 – Концепція діяльності кафе «Озерце»

Слоган кафе «Озерце» «Кожен хто прийде сюди, проведе час, настільки яскраво, що запам'ятає на довго і захоче повернутись	
Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип підприємства:	кафе
Кулінарне спрямування закладу:	Українська, волинська кухня із впровадженням поєднань технологій приготування м'яса з старих рецептів Волині
Місце знаходження: - фактичне	С. Озерце. Вул.9-го травня, 38, Волинська область
Контингент споживачів:	споживач середнього рівня достатку і вище
Формат підприємства:	ФОП
Формат виробництва:	повний цикл виробництва, використання інноваційних технологій (використання локальної сировини, спецій, шокової заморозки для сировини, напівфабрикатів, продукції)
Кількість місць:	кафе на 100 місць;
Режим роботи:	кафе з 11.00 до 00.00
Форма обслуговування:	обслуговування офіціантами
Дизайнерський стиль:	тематично української, волинської кухні



Сформована концепція діяльності кафе «Озерце» буде послідовно вводитись разом з цілями та метою закладу. Концепція сформує нове направлення в прописані інноваційного меню, як складової ЗРГ і гарантованого успіху у розвитку діяльності закладу, безпечності та якості готового меню.

## 2.2 Характеристика виробничого процесу кафе

Виробничий процес в кафе «Озерце» це інноваційний процес приготування волинської кухні і це не є модним словом. Удосконалення страв асоціюється з чимось сучасним та передовим. В нашому кафе міста Луцьк, Волинської області удосконалення обов'язково стосується страв Волині з меню кафе. Так як нами удосконалюється рецепт традиційної волинської кухні, то зразками інновації стануть такі страви кафе як «Вóлок», «Драглі», «Клекуцьоха», «Комп», «Крижалки», «Ниглі», «Підкалатка», «Харамага» «Колдунай з олениною», м'ясо запечене по-волинські. Нами показана на рисунку 2.3 робота шеф-кухаря ГРК над удосконаленням продуктів.



Рисунок 2.3 – Робота шеф-кухаря кафе над удосконаленням продуктів

### 2.2.1 Виробнича програма кафе

В кафе «Озерце» при виконанні виробничої програми кафе шеф-кухарем та командою народжуються інноваційні ідеї, удосконалені продукти, нові чи удосконалені технологічні процеси, з'являються нові форми організації в

структурі інноваційною діяльністю. Тому тема кваліфікаційної роботи стосується результатів удосконалення технології приготування м'ясної страви закладу в волинській кухні [50].

Інновації в закладі фізичної особи-підприємця Швець Олени Миколаївни в кафе «Озерце» – це примінення технологій, нового обладнання, використання нетрадиційної та незвичної сировини, нові поєднання сумішей інгредієнтів та прянощів, все це перетворить звичайне приготування шеф-кухаря на справжнє витончене мистецтво (рис.2.3) [34]. Витончене мистецтво скуштувати, як смакоту можна під час відвідування кафе «Озерце» де створена також щедра гостинність, атмосфера тепла і затишку, українська музика і, головне, смачна їжа приготовлена шеф-кухарем та його командою.

У меню ГРК кафе «Озерця» представлений великий вибір апетитних страв волинської кухні удосконалених шеф-кухарем. До меню входять крученики по-волинськи, деруни та вареники, борщ український, солянка м'ясна, домашня ковбаса, сальтисон та винному меню та пропонуються волинські наливки «Калганівка», «Зубрівка», «Ялівець», які можуть готують у кафе [10].

Нами для удосконалення використано діючу виробничу програму кафе «Озерце», так як меню створене шеф-кухарем на основі вільного вибору страв. Нами також для нашого удосконалення страви з м'яса використано рецептури із збірника рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства та матеріали збірника рецептур, технологічні карти на фірмові кулінарні страви та вироби, а також борошняні кондитерські вироби. У виробничу програму проєктованого кафе нами включено удосконалену страву, рецептуру і технологічну карту з описом технологічного процесу, який було розроблено згідно схеми організації технологічного процесу в кафе «Озерце».

Також користуючись одержаними результатами по технологічному процесу удосконалення страви розроблено інноваційне меню кафе, розрахували

співвідношення в асортиментному ряді виробничої програми кафе. Всі ці дані сформовані та показані в таблицях (табл.2.2, 2.3)



Рисунок 2.3 – Схема організації технологічного процесу в кафе «Озерце».

Таблиця 2.3 – Меню виробничої програми кафе «Озерце»

Назва страви	Вихід 1 порції, г	Кількість порцій, шт.
1	2	3
<b>Холодні закуски</b>		
Салат по -волинські	200	23
Домашні нарізка власного виробництва	300	21
Драглі	300	21
Клекуцьоха	300	21
Крижалки	300	21
Комп	300	21
Асорті з маринованого сала	180	11
Овочеve асорті	100/60/30	26
Сирна тарілка з медом	220/30/30	32
Закуска з оселедця	240/60	41
Рулетики з шинки з сирои Фета	220/40	68
Чері в беконі з сирниммусом та винною перлиною	75/70/30	31
Овочеve асорті	100/30	26
Зелений букет із свіжої зелені	180/30	32
Сирна тарілка, асорті із сирів	150/45/30	24



1	2	3
Салат «Вчора-літо, зараз зима, вчора – подруга, тепер – жона»	180	36
Салат «Темна ніч»	150	12
<b>Страви з м'яса</b>		
М'ясо «КОМП»	220/30	54
Відбивна панська з картоплею фрі		
Курка Гурмерік	200	43
М'ясо запечене по-волинські	200	24
Крученики по-волинські	220	23
Цибуляники смажені по-поліські	220	14
Колдунай з олениною	220	15
Домашня ковбаса	150/100	16
Сальтисон в вині по-волинські	200	19
Палаюча свинина кисло-солодкому соусі	200	20
Свинина в соєво-винному соусі та картопляним пюре	200/30	20
Телятина з зеленим соусом та овочевій подушці		
Стейк зі свинини з гострим соусом	200	16
Стейк з телятини під горіховим соусом	200/30	21
Шашлик із свинини	200	14
Шашлик із телятини	200	25
Шашлик з курки	230	28
<b>Перші страви</b>		
Старолуцький борщ на вишні з битком зі свинини та піріжками з квасолею	220	25
Світязька рибна юшка з вугра, сома, щупака та раків	300	25
Борщ український	300	26
Солянка м'ясна	300	26
Курячий бульйон з локшиною	300	28
Грибна юшка	300	27
Крем-суп з білих грибів	300	16
<b>Десерти</b>		
Шоколадне горнятко		
Фруктовий салат з вершками	200/60	9
Ягідна Фіерія з шокол. соусом	15/30/30	8
Фруктовий букет	200/30	9
Молочний коктейль	190	5
Пянка вишня	280	3
Коктейль «Літні спогади»	280	3
Млинці з лісовими ягодами	250	3
Трояндовий коктейль від шефа	300	2

Додатково можна замовити від шефа \_\_\_\_\_

С/с рублене м'ясо лосося на ніжному авокадо	120/100/50	36
Сире теляче м'ясо, приправлено соусом від шефа	70/30	10
М'ясний букет воліні	200	18

Асорті розносолів	350	40
Закуска «Аромат Волині»	90	10
Хлібці з томатами та сиром	120/150	16
Овочево-зелений букет	220	12
Сирне асорті із сирів Закарпаття	200/30	21
Рибацький салат з вугра	200	8

Нами зібрано дані для визначення денної кількості страв в меню для кафе. Розрахунок проводять з загальної денної кількості відвідувачів кафе «Озерце» та коефіцієнту споживання страв зі збірника рецептур. Прогнозована динаміка відвідування кафе «Озерце» показана в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 – Прогнозована динаміка відвідування кафе на 100 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Коефіцієнт заповнення залу	Кількість споживачів, осіб
13.00-14.00	0,9	0,8	19
14.00-15.00	0,9	0,7	15
15.00-16.00	0,7	0,4	5
16.00-17.00	0,6	0,5	6
17.00-18.00	1,25	0,4	10
18.00-19.00	1,4	0,4	11
19.00-20.00	1,45	0,5	14
20.00-21.00	1,4	0,5	14
21.00-22.00	1,25	0,6	15
22.00-23.00	0,6	0,6	8
23.00-24.00	0,45	0,5	9
24.00-01.00	0,3	0,8	5
01.00-02.00	0,4	0,5	4
Всього відвідувачів за день ( $n_{\text{заг}}$ )			135
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$ , раз			4,5

Назва страви	Вихід, гр	Ціна, грн
<b>Відбивана панська з картоплею фрі</b>	300	185
<b>Курка Гурмерік</b> Курка філе, картопля, гриби шампіньйони, перець болгарський, томати, соус	275	195
<b>Палаочка свинина в кисло-солодкому соусі</b> Свинина, цибуля, ананас, перець болгарський, кисло-солодкий соус	250	180
<b>Свинина з соєво-м'ясним соусом та картоплею фрі</b> Свинина, картопля фрі, перець, цибуля та цибулька "човниці" з соєво-м'ясним соусом	170/130	195
<b>Фелетина з зеленим соусом на овочевій подушці</b>	300	285
<b>Стейк зі свинини з гострим соусом</b>	240	210
<b>Стейк з телятини під горіховим або перцевим соусом на вибір</b>	190	285
<b>Шашлик зі свинини</b> Шашлик зі свинини, печена картопля, лаваш, аджика, маринувана ситя цибуля	200/200/50	250
<b>Шашлик з телятини</b> Шашлик з телятини, печена картопля, лаваш, аджика, маринувана ситя цибуля	200/200/50	250
<b>Шашлик з курки</b> Шашлик з курки, печена картопля, лаваш, аджика, маринувана ситя цибуля	200/200/50	230

Рисунок 2.5 – Фрагмент підтвердження меню ГРК «Острів» кафе «Озерце»

При цьому використовують загально відому формулу, яка враховує відвідувачів – 100 та оборотність місця- 4,5.

Погодинна кількість споживачів у обідній залі підприємства харчування,  $n$ , осіб, визначається за формулою:

$$100 N k n \cdot \cdot = \eta , \quad (3.1.)$$

де  $N$  – кількість місць в обідній залі закладу, шт.;

$\eta$  – оборотність місця за 1 годину;

$k$  – середнє завантаження залу, %.

Розрахунки оформлюються у вигляді таблиці. Так як удосконалення стосується м'ясних виробів, для безпечності страв нами сформована таблиця по термінам та режимам зберігання сировини (фізичний фактор НАССР).(табл.2.5).

Таблиця 2.5 – Терміни та режими зберігання сировини

№	Найменування сировини та н/ф	Терміни зберігання	Умови зберігання	
			Температура зберігання, °С	Відносна вологість повітря, %
1	2	3	4	5
1	М'ясо, м'ясопродукти	1 – 3	0...2	85 – 90
2	Риба, морепродукти	1 – 2	0...-2	85 – 90
3	М'ясна, рибна та сирна гастрономія	2 – 6	2...4	85 – 90
4	Молочно-жирові продукти	2 – 4	2...4	85 – 90
5	Молоко	1 – 2	2...4	85 – 90
6	Яйця	3 – 5	2...4	85 – 90
7	Сухі продукти	5 – 8	15...18	40 – 60
8	Бакалійні товари	5	16...18	40 – 60
9	Овочі	5	10...12	70 – 90
10	Фрукти і ягоди	1 – 5	4...6	85 – 90
11	Зелень	1 – 2	4...6	85 – 75
12	Хліб і хлібобулочні вироби	1	12...16	70 – 75
13	Кондитерські вироби	1	6...12	70 – 75

\*Предмети матеріально-технічного забезпечення зберігаються при кімнатній температурі та вологості (18...20 °С, та 80-85%) [2].



## 2.2.2 Склад приміщень на основі структурно-технологічної схеми виробництва у закладі «Озерце»

Кафе «Озерце» готельно-ресторанного комплексу дораджуватиме споживачам велику кількість страв від волинського м'яса та чаю, до різноманітних волинських кручеників, що в основному виготовлятимуться шефом та його командою в закладі. Згідно САНіПН кафе повино дотримуватись в формуванні приміщень санітарних та будівельних вимог. До основних приміщень з переліку кафе входять

- виробничі,
- складські,
- адміністративні,
- санітарно-побутові,
- допоміжні,
- приміщення для споживачів.

Нами проаналізовано ефективне функціонування кафе, тому складена структурно-технологічна схема закладу (рис.2.4), тобто послідовність процесів приймання і зберігання сировини, виробництва страв та їх споживання, яка є основою удосконалення страви кафе. Отже, структурно-технологічна схема ресторану на 100 місць (із денною кількістю споживачів - 854), показує потоковість основних процесів під час роботи закладу. В кафе «Озерце» сплановані наступні виробничі приміщення: овочевий цех, гарячий цех, холодний цех, мийна кухонного та столового посуду. Для відвідувачів сформовано вестибюль, гардероб, туалетні кімнати (рис.2.6).

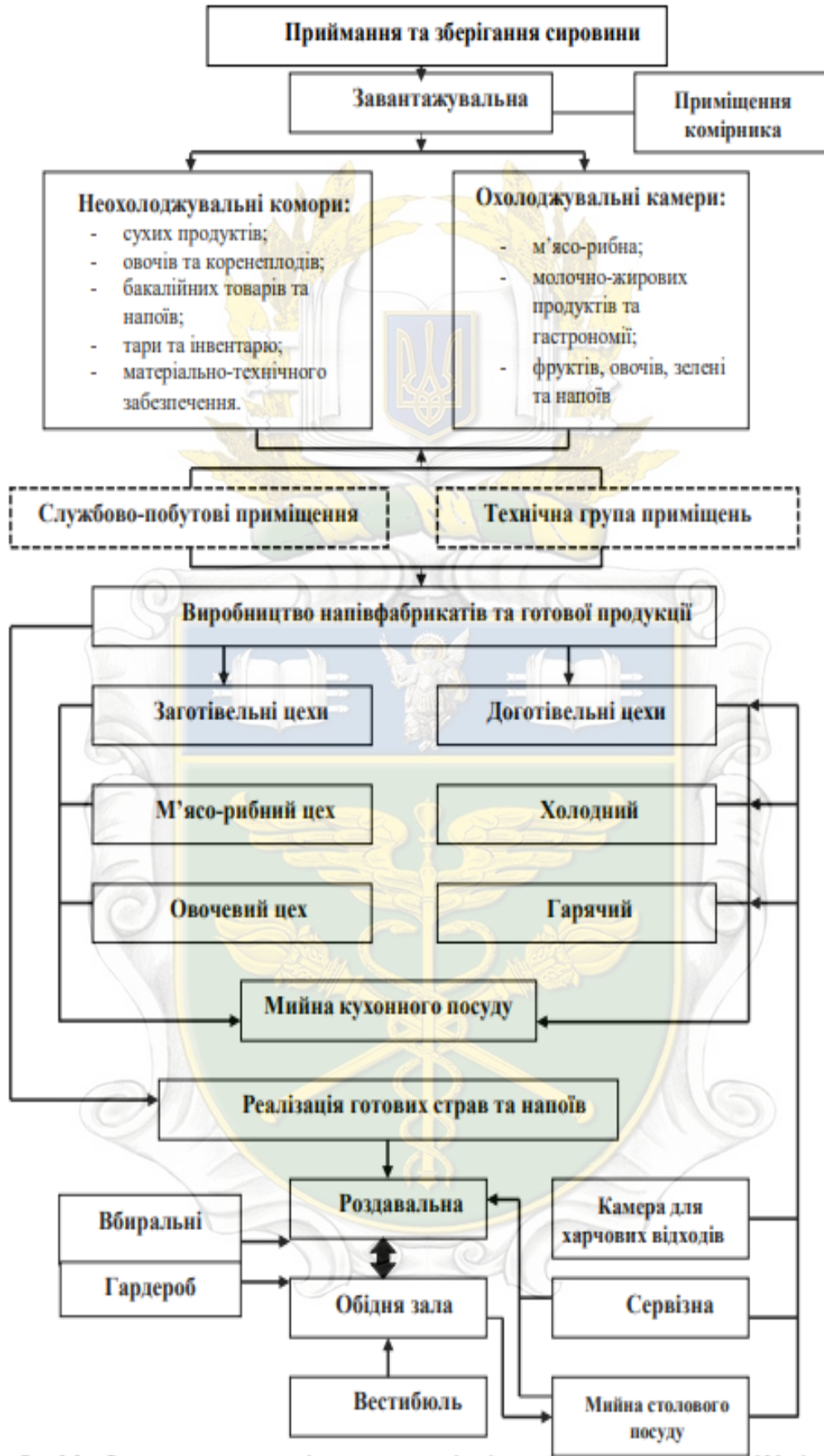


Рисунок 2.6 – Структурно-технологічна схема «Озерце»

Також нами сформована також схема організації процесу запасів (рис.2.7)

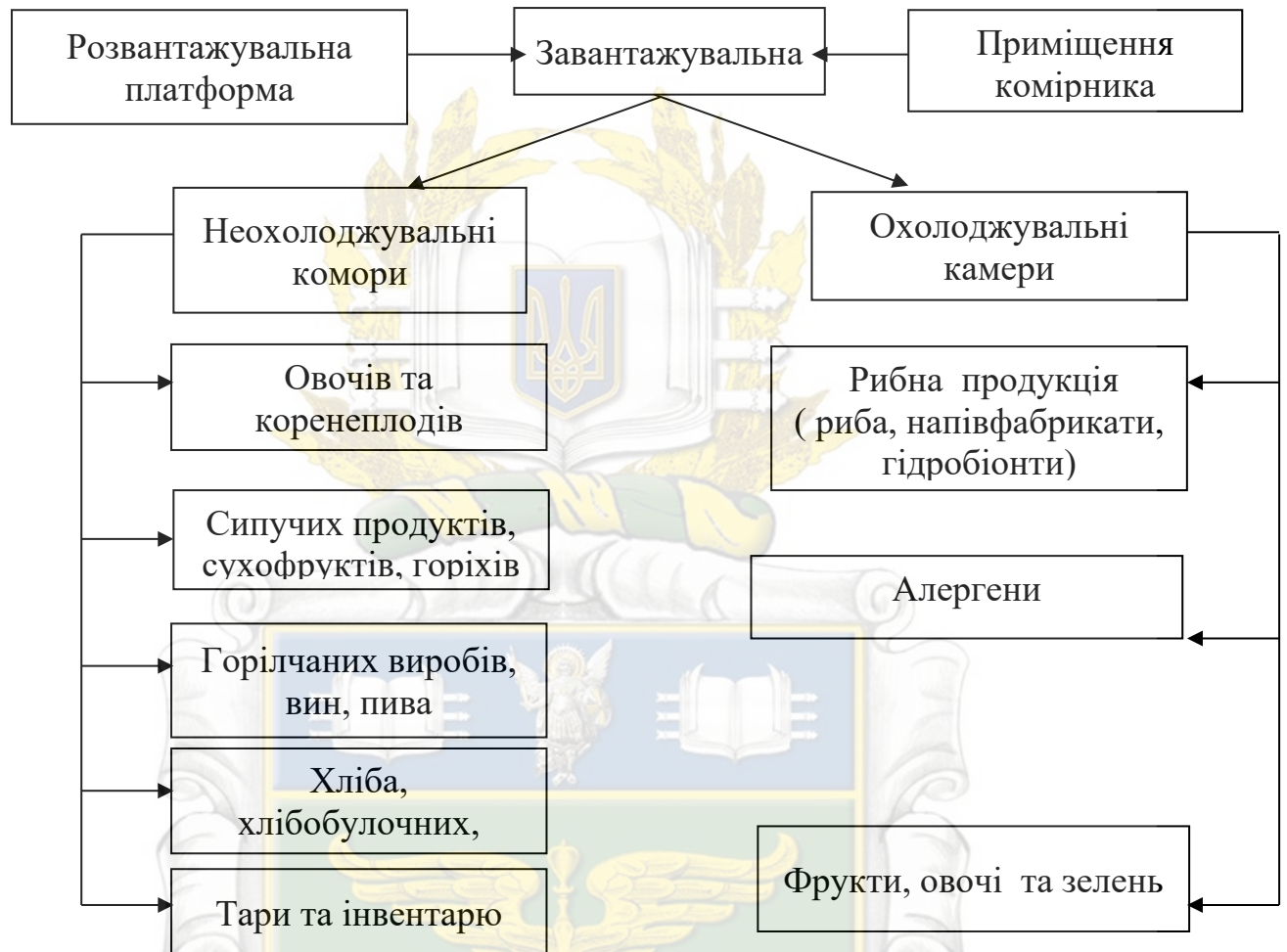


Рисунок 2. 7 – Схема організації процесу запасів для виробничої програми Вищим керівництвом готельно-ресторанного комплексу для кафе «Озерце» вимагається впровадження системи якості ДСТУ ISO 22000: 2019 (ISO22000:2018, IDT) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу» та ДСТУ ISO/TS22002-2: 2019 (ISO/TS22002-2: 2013, IDT), та прописання Програми-передумови безпеності харчових продуктів. Тому складено план розташування обладнання (рис.2.7). План стосується загальних зон користування-1. Так і робочих місць столів – 2,3; пароконвектоматів -5, 6 та загального обладнання - 6,8 (рис.2.8).



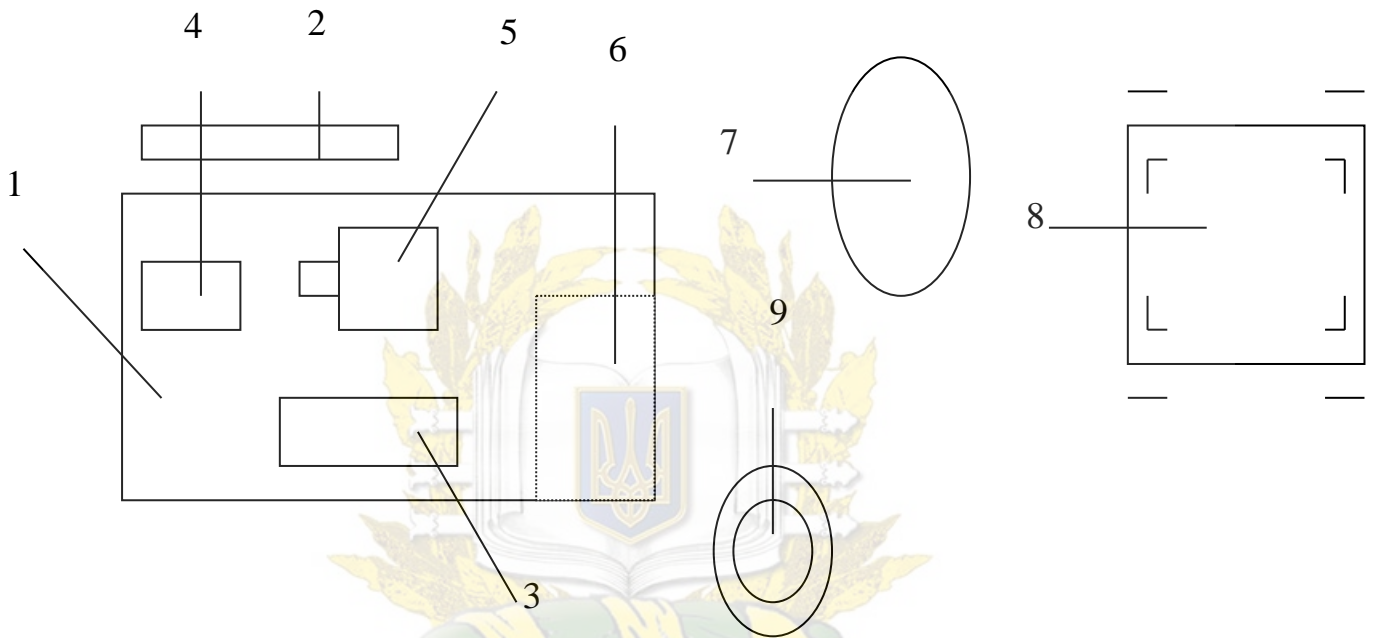


Рисунок 2.8 – Розташування зон обслуговування обладнання та робочих місць

### 2.2.3 Технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції

Виробнича програма в кафе – це перелік страв, які виготовляються за день, із зазначенням їх кількості та виходу. Оформлюються технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції у вигляді таблиць для кожної сировини окремо (табл.2.9).

Таблиця 2.9 – Фрагмент технологічних операцій виробничої програми овочевого цеху

Сировина та технологічні операції	Кількість на обробку, кг	Відходи *, %	Вихід напівфабрикату, кг	Кількість відходів, кг
М'ясо				
Миття				
Обвалка,	25,468	2	24,96	
жиловка	24,96	10	22,46	
Підготовка до	22,46	1	22,23	
маринування				3.24

Запікання Всього				
Морква	17,451	2	17,1	3,95
Миття	17,1	19	13,85	
Чищення	13,85	2,5	13,50	
Нарізання Всього				
Часник	1,334	15	1,13	0,28
Обрізання шийки і донця	1,13	5	1,07	
Видалення верхніх лусочок	1,07	2	1,05	
Миття				
Всього				

Явочна чисельність робітників, потрібних для виконання виробничої програми овочевого цеху, Няв, осіб, обчислюється за нормами виробітку на одного працюючого в годину за формулою:

$$\text{Няв} = H \cdot T \cdot \lambda \quad (2.1)$$

де  $T$  – тривалість робочого дня працівника, год.;

$\lambda$  - коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці ( $\lambda=1,14$ ) (застосовується тільки при механізації процесу);

$H$  – кількість людино-годин відповідного цеху необхідних для виконання виробничої програми цього цеху, людино-годин.

Явочна чисельність робітників, потрібних для виконання виробничої програми овочевого цеху,

$$\text{Няв, осіб: Няв} = 22,132 \cdot 10 \cdot 1,14 = 1,94 = 2 \text{ особи}$$

Визначення середньооблікової кількості працівників,  $N_{\text{сп}}$ , осіб, здійснюється за формулою:

$$N_{\text{сп}} = \text{Няв} \cdot \rho, \quad (2.2)$$

де  $\rho$  – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу.

Він залежить від режиму роботи закладу та працівника. Тому нами прораховано тривалість робочого дня та виведено цифри на графік рисунка -2.8.

Оскільки заклад працює 7 днів на тиждень, а працівники – 6 днів на тиждень з одним вихідним днем, то  $\rho=1,32$  (рис.2.9).

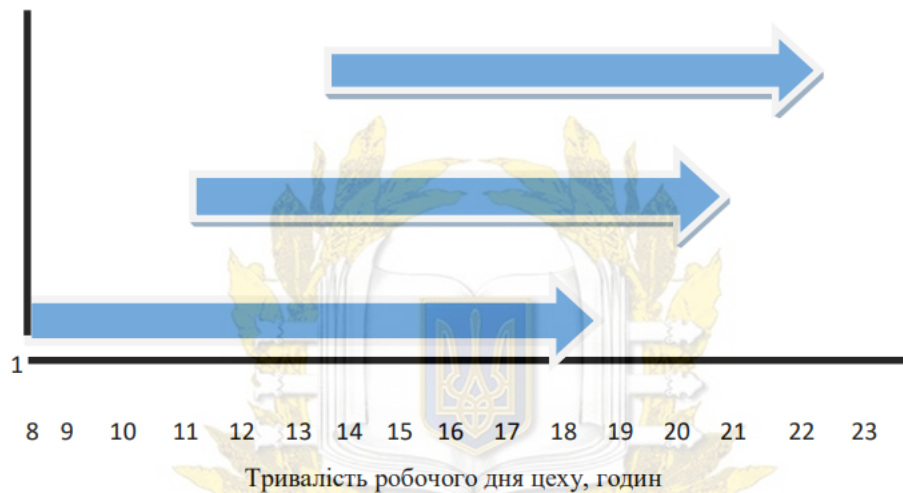


Рисунок 2.9 – Графік виходу на роботу працівників кафе

Отже, для кафе необхідно 3 кухаря, які будуть працювати по змінно тиждень/тиждень по 2 особи (необхідна кількість кухарів для виробництва виробничої програми).

Визначаю кількість людино-годин для кафе за формулою:

$$H = N_{\text{стр}} \cdot K_{\text{тр}} \quad (3.7) \text{ де } N_{\text{стр.}}$$

– кількість порцій страви даного виду, що реалізовані за день, шт.;  $K_{\text{тр}}$  – коефіцієнт трудомісткості даної страви.

### 2.3 Характеристика процесу надання послуг у торговельній залі кафе

Політика вищого керівництва кафе прописала особливі стандарти закладу, які врахували вправність сервірування столу, швидкість обслуговування, мистецтво створювати шедеври на тарілці, вміння красиво оформити й подати страви. Шедеври для волинської кухні не менш важливі, ніж сам процес приготування їжі. Кафе «Озерце» при сервіруванні цінуватиме наповненість поверхні тарілки, їжа розкладатиметься вільно. Середній чек закладу складатиме 250-350 гривень. Для врахування по системі якості перехресного ходу харчової продукції (м'ясо та м'ясні продукти) та перетинання і контамінації потоків в кафе



створене приміщення, щоб при вимозі перепрофілювати страву за вимогою споживача чи безпеки страви.

Ця вимога враховуватиме політику, яку пропагує кафе для відвідувачів і обслуговуючого персоналу, це чистою зона і чисті потоки. Також враховано вагому складову кафе - політику сервірування.

Готельно-ресторанний комплекс сформований заклад, який має компактну структуру будівлі та не передбачає можливість перепланування приміщень кафе у зв'язку зі зміною удосконалення технології виробництва. По вимогам СНіПів, санітарних і протипожежних правил до компоновки приміщення компанії відповідатимуть зручності.

В кафе «Озерце», як в структурі працівниками враховані відстані від робочих місць до найближчого евакуаційного виходу для безпеки відвідувачів в разі евакуації (згідно СНіП 2.09.02). Складські, допоміжні та виробничі приміщення згідно політик НАССР є непрохідними, задіяний вхід – з боку господарського двору, а в зал для відвідувачів – з вулиці.

Згідно сьогоденної ситуації військового стану та тривоги в кафе буде прописано документ по незвичайному військовому стану компанії та з цією метою заплановані наступні заходи:

- стоки будуть направлятися тільки у зовнішню мережу міської каналізації ( біотероризм та біобезпека);
- для стоків передбачені пиловловлювачі і жироловлювач;
- для очищення повітря із виробничих приміщень встановлені очисні фільтри [16]. В цей важкий час роботи кафе «Озерце» з точки зору його впливу на оточуюче середовище (траса на Лівів та до митниці) співробітниками прописані та виконуються «Екологічний паспорт» та процедура по військовому стану. Шеф-кухар з командою прописали авторську сторінку з сезонними меню, пісним меню в піст, дитячими меню. Отже, нами підтверджено, що робота закладу є функціональною та правильною.

## РОЗДІЛ 3

### ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

#### 3.1 Розроблення та впровадження новітніх рецептур ресторанної продукції

Розроблення та впровадження новітніх рецептур нами розпочато з сировини СФГ «Боміс» Волинська область, що поставляє в кафе ГРК «Озерце» м'ясо та м'ясні продукти ( в т.ч. субпродукти).

Ферма СФГ має повний завершений цикл виробництва, яка не має аналогів на теренах Волині. виробництво фермерського господарства показує, що нині Україна має найнижчий рівень поголів'я ВРХ, яке надалі буде відновлюватись завдяки СФГ(рис 3.1)

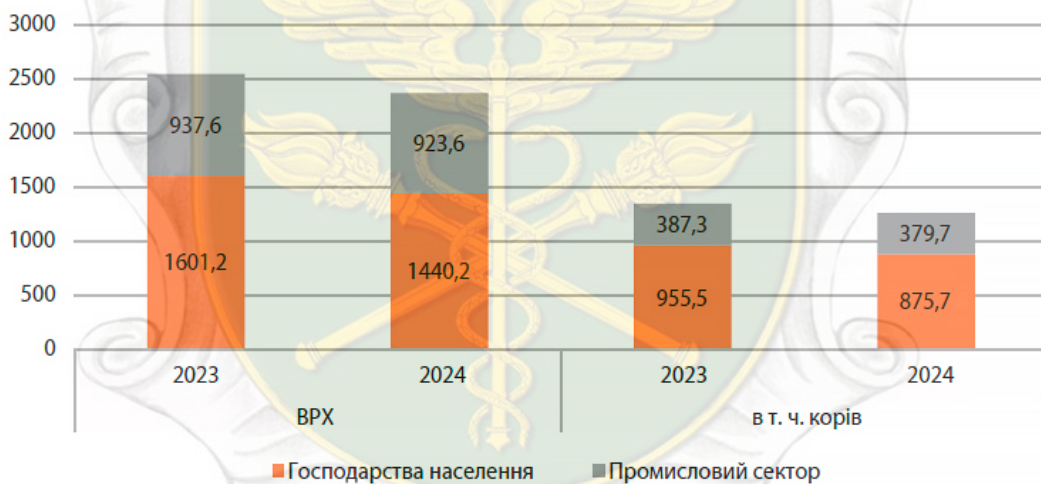


Рисунок 3.1 – Поголів'я ВРХ станом на 1 серпня 2024 року

На фермі згідно системи управління якості «від поля, до столу» контролюється кожен етап виробництва м'яса, бо ферма має м'ясні та м'ясо-молочні породи ВРХ, власні корми, власні угіддя, власну роботизовану систему

годування, власний переробний комплекс. Завдяки цьому м'ясо, що надходить на ГРК «Озерце» завжди свіже, натуральне та безкомпромісно якісне і безпечне.

Це гарантує максимальну якість кожної партії м'яса, який СФГ створює. Керівництво ферми впроваджує новітні інновації, щоб забезпечити продуктами найвищого рівня, використовуючи передові технології, для збереження корисних властивостей м'яса, яке отримується на фермі.

Тому нами для удосконалення технології приготування м'ясних страв волинської кухні (страва КОМП) в ГРК з сировини взято 2 кг відбірного, зачищеного від плівок м'яса свинини.

Нами запропоновано замаринувати м'ясо сумішшю спецій та солі запропонованої нами. У велику миску всипаємо 50 г суміші спецій, 10 гр солі та солі нітритної; м'ясо натирається з усіх боків та накривається харчовою плівкою. Продукт ставлять в холодильник для маринування від 2 г.– до 12 г. Технологічно процес зображено на рисунку 3.2.



Рисунок 3.2 – Процес маринування м'яса спеціями

### **ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

#### **Назва виробу: Запечене м'ясо в тісті «КОМП»**

Запропоноване в ГРК «Озерце» удосконалення стосується двох видів запеченого м'яса: запечене м'ясо волинської кухні та запечене м'ясо в тісті під назвою «КОМП». Страва з меню ресторану «запечене м'ясо» виходить сухим,



тому перед нами було поставлене завдання, щоб страва стала максимально соковитою, ніжною та ароматною.

Для рецепту нами взято задню частину свинини (компель - КОМП). Нами запропоновано маринування м'яса на протязі 2-12 годин та потім загорнути в тісто та запікати. Тісто не дасть м'ясному соку витекти та триматиметься все в середині. Нами також пропонуються використовувати тісто при подачі страви, виходить дуже ароматним та смачним.

Для запеченого м'яса на 1 кг:

#### ЗРАЗОК №1

запечене м'ясо волинської кухні використовують суміш солі

- нітрітна сіль 20 г;
- цукор 2 г;
- перець чорний мелений-3г;
- паприка червона мелена 3г.

#### ЗРАЗОК № 2

запечене м'ясо в тісті під назвою «КОМП».

Для м'яса «КОМП» нами удосконалено технологію, зокрема :

- використано тісто для запікання;
- до складу інноваційного тіста введено борошно соєве Organic Eco-Product натуральне ;
- запропонована інноваційна суміш для маринування;
- розроблена рецептура суміші копченої солі «КОМП»;
- затверджені температурні режими та часові терміни маринування і випікання удосконаленої технології м'яса «КОМП». Всі зміни по удосконаленню описані нами в технологічній карті (табл.3.1, 3.2, 3.3).

Таблиця 3.1 – Рецептура суміші для маринування свинного м'яса для запікання страви «КОМП»

№ п/п	Назва сировина	Вихід сировини, гр		Нормативна документація, що регламентує вимоги до якості сировини.
		Брутто	Нетто	
1	М'ясо свинини	2000,0	2000,0	ДСТУ 46.004-99
2	Суміш копченої солі «КОМП»	60,0	60,0	ДСТУ 3583:2015
3	Цукор	4,0	4,0	ДСТУ 8719:2017
4	Паприка червона мелена	6,0	6,0	
5	Нітрітна сіль	40,0	40,0	
	Вихід напівфабрикату	2110	2110	

До складу інноваційного тіста запропоновано внести борошно соєве Organic Eco-Product натуральне в кількості 20% (табл.3.2).

Таблиця 3.2 – Рецептúra інноваційного тіста для запікання страви «КОМП»

№ п/п	Назва сировина	Вихід сировини, г/шт		Нормативна документація, що регламентує вимоги до якості сировини.
		Брутто	Нетто	
1	Борошно пшеничне в/г	300	400	ДСТУ 46.004-99
2	Борошно соєве Organic Eco-Product натуральне	100	100	ДСТУ4543:2006
3	Ячні продукти	40/1	40/1	ДСТУ 8719:2017
4	Сіль кухонна	2,0	2,0	ДСТУ 3583:2015
5	Вода	70,5	70	ДСТУ 7525:2014
6	Розпушувача	10,01	10	ДСТУ 4812:2007
	Вихід напівфабрикату	520,06	520,06	
	Вихід готового виробу			

Сіль є важливою і універсальною приправою, яка використовується в усіх кухнях світу. Існує багато різних видів солі, кожен із яких має свої особливості, смак, аромат і призначення в кулінарії. В закладах ресторанного господарства використовують основу солі, а саме традиційну французьку суміш солі з травами Провансу. Ця сіль використовується століттями для приправлення м'ясних страв. Її часто застосовують як універсальну приправу.



Рисунок 3.3 – Вигляд універсальних приправ – солі

В таблиці нами показано універсальну традиційну французьку суміш солі для основи приготування копченої солі, для маринування м'яса під назвою «КОМП» (табл.3.3).

Таблиця 3.3 – Основа: суміш солі з спеціями

Традиційна французька суміш солі		
1	Основа: морська сіль Fleur de Sel	2 ст. л.
2	чебрецю	1 ст. л.
3	орегано	1 ст. л.
4	розмарину	1 ст. л.
5	базиліку	1 ст. л.

До основи солі нами запропоновано внести чебрець, орегано, розмарин, базилік, копчена паприка, кайєнський перець.

Суміш копченої солі «КОМП» для маринування м'яса отримано по технології копчення над деревним вугіллям для надання їй характерного аромату. У вузькому, технологічному сенсі термін «копчення» позначає метод приготування продукту способом запікання над вугіллям, що тліє, при відносно невисокій температурі (100 - 120 °C). Це значення зберігається у південних штатах США, котрим такий спосіб приготування м'яса традиційний з XVIII століття.

Смак: Має насичений димний аромат і смак.

Призначення: Суміш копченої солі використовуватиметься для м'яса «КОМП», м'ясних страв, супів, тушкованих овочів та страв на грилі. В ГРК структурі «Озерце» ця суміш буде використовуватись для додання копченого



смаку м'ясу «КОМП». А паприка надасть солі не тільки смаку, аромату і кольору (табл. 3.4).

Таблиця 3.4 – Рецептuru суміші копченої солі «КОМП»

Суміш копченої солі «КОМП»		
1	Основа: морська сіль (Smoked Paprika Salt)	2 ст. л.
2	чебрець	1 ст. л.
3	орегано	1 ст. л.
4	розмарин	1 ст. л.
5	базилік	1 ст. л.
6	копчена паприка	1 ст. л.
7	кайенський перець	1/2 ст. л.
8	Деревне вугілля (дикороси для аромату) копчення	

Ще однією нашою інновацією при маринуванні м'яса є додавання нітритної солі, яка вважається сучасною альтернативою нітриту натрію для отримання стабільно рожевого кольору. Привабливий зовнішній вигляд визначає вибір покупця, тому врахування показника кольору є важливою ознакою якості м'ясопродуктів. Нами проаналізовано, що в 80% випадків причина повернення м'яса ( в т. ч. з торгових мережах) – це зміна кольору м'ясного виробу. Тому питання стабілізації кольору м'ясних продуктів завжди є актуальним питанням. Для підбору нітритної солі застосований гармонізований з українським законодавством стандарт та затверджений як ДСТУ Codex Alimentarius Codex Stan 150-1985 Стандарт кодексу для харчової солі (рис.3.3).



Рисунок 3.3 – Внесення нітритної солі для маринування та надання красивого рожевого кольору по ДСТУ Codex Alimentarius Codex Stan 150-1985 Стандарт кодексу для харчової солі

Стандартне дозування чистого нітриту натрію становить 7-7,5 г на 100 кг м'ясної сировини, відповідно до цього проводиться перерахунок кількості

нітритної солі. За правилами в країнах ЄС допускається внесення не більше, ніж 150 мг нітриту натрію на 1 кг м'яса (що відповідає 15 г  $\text{NaNO}_2$  на 100 кг несолоної сировини) тобто в перерахунку на нітритну сіль (0,5-0,6%) – не більше 2,5 кг на 100 кг м'яса. Нами в м'ясо «КОМП» внесено 40 грам нітритної солі. До основних переваг цього інгредієнта входять: пригнічення розвитку бактерій, особливо клостридій, збільшує термін м'яса; бере участь в реакції утворення кольору і довго його зберігає у готовому продукті; бере участь в процесі формування смако-ароматичних характеристики страви «КОМП»; проявляє антиокислювальну дію щодо ліпідів; має виражену інгібуючу дію на бактерії *Clostridium botulinum* і на токсигенні цвілі.

#### Технологія приготування м'яса «КОМП»

У діжу міксера машини додали просіяне борошно, розпушувача, суміш солі та влили 200 мл води кімнатної температури. За допомогою насадки перемішують  $t=600-900$  с до дрібної крихти. Злегка збили яйце і додали до нього воду  $t=8$  °C. Замісили тісто, яке не липне до рук - еластичне тісто.

Готове тісто накривають харчовою плівкою і відправляють в холодильник на 2-4 години, або відправляють на 15-30 хвилин в морозилку (рис 3.3).



Рисунок 3.4 – Процес приготування тіста для запікання

Замариноване м'ясо «КОМП» випікається 1 годину 40 хвилин в режимі верхнього та нижнього нагріву або конвекції пароконвектомата при температурі запікання 180 градусів, а температуру в середині продукту 72 градуси. Режими



-15 хвилин, щоб воно набуло добре рум'яної скоринки. Готове м'ясо в тісті потрібно охолодити, далі м'ясо перекладають на тарілку та формують для подачі нарізку (рис.3.5).



Рисунок 3.5 – Зовнішній вигляд м'яса в тісті «КОМПІ»

Шеф-кухар ГРС «Озерце» формує відповідно схем технології приготування техніко-технологічних карт проводить розрахунок для кожного виду інгредієнтів. Тому нами зроблено висновок, що в магістерській роботі нами використано поєднання локальних та далекосхідних прянощів. З вищенаведеного нами буде включено нові інгредієнти, спеції та прянощі (локальні) місцеві прянощі. Нами також проведено дослідження спецій та класичних і місцевих прянощів, для можливостей використання шеф-кухарем їх у готельно-ресторанному комплексі, кафе «Озерце». Нижче нами додано таблицю 3.5 з зібраною інформацією.

Таблиця 3.5 – Звіт класичних та місцевих прянощів

Спеції та прянощі		
Асафетида, бодян справжній, ваніль, гвоздика, імбир, калган галгант), кардамон або справжній кардамон (елетарія), лавровий лист, мускатний горіх і мацис (мускатний цвіт), розмарин, сільфій, шафран		
Класичні прянощі	Кориця, куркума	
	Перець	Перець, перець стручковий, псевдоперці (ксілопії), запашні перці, болгарські ерці
	Цендра	Помаранча, апельсин, лимон, мандарин



Місцеві прянощі		
	Пряні овочі	Цибулеві, коренеплоди : цибуля, часник, хрін
	Пряні трави	Гірчиця, крес, м'ята, поли, полин звичайний
Пряні суміші	Аджика , Букет гарні, Гарам масала, Карі, Приправлена сіль (кольорова сванська селерова), Прованські трави. Самбар масала , Хмелі-сунелі	

\*Для рецептів, у яких потрібні цілі стручки кардамону, загальноприйнятий еквівалент — 10 стручків відповідають 1 чайній ложці меленого кардамону.

За даними досвіду та зібраними смако-ароматики шеф-кухаря внесення різних спецій в продукти в закладі «Озерце» проходить по колу (рис.3.6). Прянощі та спеції впливають на колір, смак, зовнішній вигляд та ароматику і т.д.

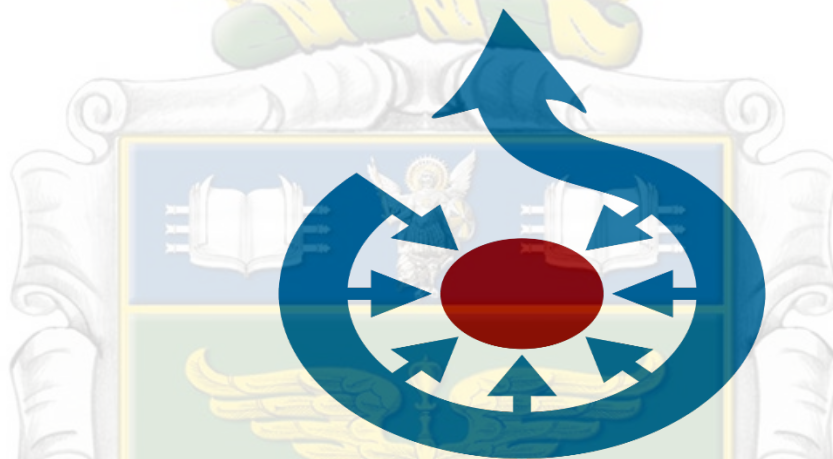


Рисунок 3.6 – Зображення колового внесення різних спецій в продукти  
Смакові особливості:

Смак дасть інтенсивний, складний смак. Основні нотки — це поєднання пряного, солодкого та цитрусового смаку з відтінками. У кулінарії спеції та прянощі додають теплоту та легку гостроту, яку можна відчуту як у солодких, так і солоних стравах.

Колір: доступний у основних формах, залежить від спеції.

Аромат: аромат дають яскравий, інтенсивний і одночасно солодкий і пряний. Він має свіжі, квіткові, трохи цитрусові та евкаліптові нотки, що робить спеції впізнаваними і характерними.

Спеції та прянощі мають користь для організму.

Ідеальне поєднання у світових стравах: в Індійській кухні; арабській та турецькій кухні; скандинавській кухні; таїландській та в'єтнамській кухні, вони додаються до бульйонів та соусів, підкреслюючи аромат прямих інгредієнтів (рис.3.2).

Рисунок 3.7 – Технологічна схема приготування м'яса



3.2 Характеристика контрольно-критичних точок технологічного процесу виготовлення розробленої продукції

Політика кафе «Озерце» трактує якість та безпечність продукції з м'яса та

м'ясних продуктів з наданням послуг обслуговування. Згідно концепції кафе по процедурам НАССР (ПП№3, ПП№4) вибрана стратегія роботи виробництва, доставки і використання продуктів з м'яса. Вирішення якості і безпечності дозволяє отримувати розвиток кафе «Озерце» та підвищує його конкурентоспроможність [36].

В м'ясі та м'ясних продуктах на повітрі при кімнатній температурі (мікробіологічний фактор) швидко розвивається мікрофлора, яка стає непридатною для споживання (рис. 3.8).

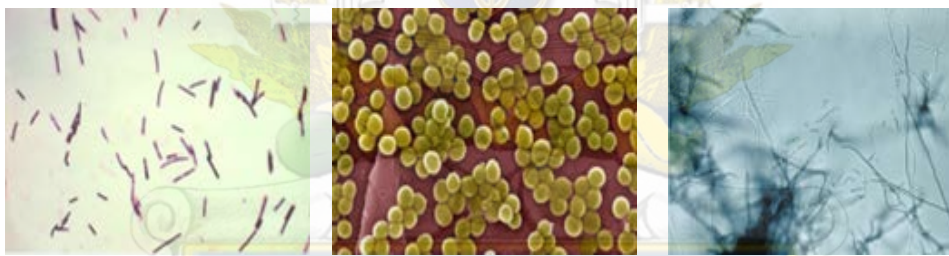


Рисунок 3.8 – Мікроорганізми псування м'яса

М'ясо і м'ясні продукти обсіменяються при контакті з повітрям, обладнанням, водою (в процесі миття), з руками робітників, інструментами і так само інше. Це зумовлено тим, що хімічні речовини, які містяться в м'ясі на свіжому повітрі створюють неприємний запах псууючись, вони стають поживним середовищем різноманітних бактерій та інших одноклітинних бактерій, які є збудниками різних інфекційних хвороб та харчових отруєнь. Тому нами для формування контрольно-критичних точок приготування процесу м'яса визначені чинники забруднень сировини (табл.3.6). Вимоги по системі НАССР до якості і безпечності у сучасних умовах визначають загальну сукупність характеристик продукції (послуг), що відносяться до маркетингу, розробки, виробництва і обслуговування, за допомогою яких продукція чи послуга при своєму використанні задовольнить потреби споживача, за ціну, яку він може собі дозволити [54]. Згідно ДСТУ 7158:2010 «М'ясо. Свинина в тушах і півтушах» м'ясо поділяють на категорії.

Таблиця 3.6 – Чинники забруднень для контрольно-критичних точок



Чинники через які м'яса може стати небезпечною для споживача
Накопичення у м'яса шкідливих речовин
Зараження м'яса мікроорганізмами збудниками інфекційних хвороб та контамінації при харчових отруєннях людини
Інвазії кишечника, черевної порожнини і м'язів м'яса багатоклітинними паразитами та їхніми личинками ( нематодами, трематодами, цестодами, які є збудниками хвороб людини)

Нами в кафе «Озерце» буде використовуватись свіже м'ясо за процедури первинної обробки, при цьому по системі НАССР тушу й органи маркують одним і тим самим номером. Це дозволяє, за необхідності, легко встановити їх належність (процедура простежуваності), а також особливо важливо при виявленні захворювання в процесі ветеринарно-санітарної експертизи (ККТ М).

В кафе «Озерце» м'ясо поставляється від одного поставщика, який має визначення безпечної продукції та підтверджується сертифікатом. Тому псування м'яса та продуктів з нього, внаслідок чого вони стають непридатними або небезпечними для споживання, може відбуватися лише на етапі приготування в кузні закладу, зберігання або транспортування.

Головною завадою, що м'ясо стає непридатним до споживання, є розвиток в м'язових тканинах різноманітних аеробних та анаеробних мікроорганізмів, які є збудниками небезпечних інфекційних хвороб та харчових отруєнь людини. Основна причина це ослизнення м'яса, яке відбувається в початковий період зберігання. Зазвичай воно з'являється на поверхні м'ясних туш у вигляді суцільного слизового нальоту, що складається з різних бактерій, дріжджів та інших мікроорганізмів.

*Збудники ослизнення:*

Аеробні бактерії родів *Pseudomonas* та *Achromobacter*;

Психрофільні бактерії пологів *Lactobacterium*, *Microbacterium*,  
*Aeromonas*;

При температурі вище 5 °С розмножуються мікрококи, стрептококи, *Streptomyces*, гнильні мікроби. Тому нами буде визначено ризики виробництв, а саме – біологічний, хімічний або фізичний фактор та стан харчових продуктів (КОМПа), що може стати шкідливим при неправильному процесі приготування та нанести шкоди здоров'ю споживача.

В кафе готельно ресторанного комплексу «Озерце» проаналізовано санітарно-гігієнічні заходи, що стосуються ризиків м'ясних виробів, тому до них відносяться:

- біологічні ризики: бактерії, віруси, пріони, гриби, найпростіші, паразити, комахи.
- фізичні ризики: різні тверді сторонні предмети (скло, деревина, металеві предмети, кістки тощо).
- хімічні ризики: речовини, що утворюються природним шляхом (різні алергени, мікотоксини тощо).

Під час технологічного процесу приготування м'яса при надмірному нагріванні тваринні жири і рослинні масла при прожарюванні змінюються – це хімічний фактор (ККТ Х).

Мікроорганізми: токсини, ферменти, біорегулятори білкової природи, суперантигени, мініантитіла - це мікробіологічний фактор (ККТ М).

Доставка сировини постачальниками в кафе враховуватиме фізичні фактори (ККТ Ф).

Точки контролю групою НАССР та прописаний чек-лист кафе «Озерце» буде показувати ККТ та допомагатиме в виключенні проблем або зменшення їх. Також до точки контролю нами запропоновано включити подачу води на кафе, так як заклад має свою скважину. Вода впливає прямо пропорційно на м'ясо, тим самим впливаючи на здоров'я споживача. Вода яка надходить в заклад «Озерце»

повинна відповідати вимогам ДСТУ і підлягати необхідному контролю в повному обсязі.

Вище керівництво закладу впровадило програму контролю з забезпеченням документу - договору та акредитованою лабораторією та прописаним плану кратності відбору проб води як питної, так і технічної (рис 3.9)

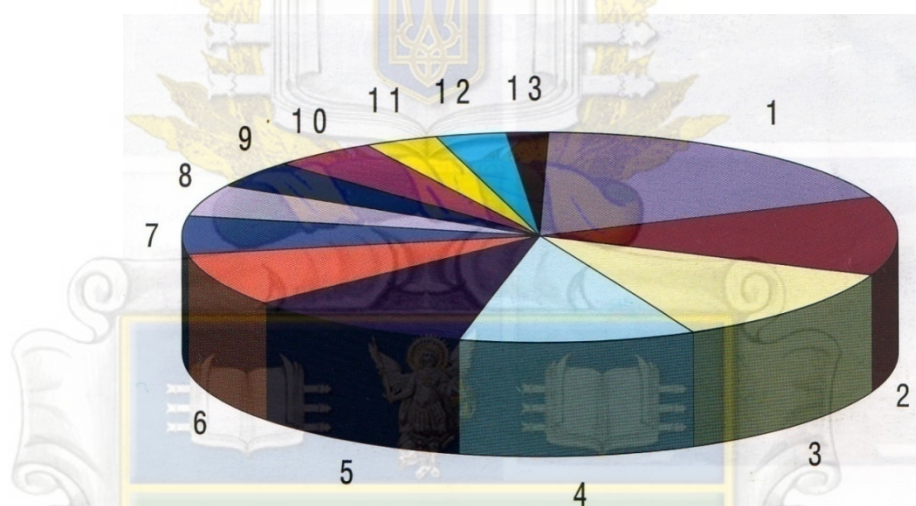


Рисунок 3.9 – Захворювання пов'язані із забрудненням фізичними, мікробіологічними та хімічними факторами у ЗРГ Волин

Акредитована лабораторія згідно плану проводить контроль відповідно до «Основ законодавства України про охорону здоров'я», затвердженими Постановою Верховної ради України № 2802-XII від 19 листопада 1992 року та *Codex Alimentarius* переведеним та легалізованим в 2006 р.

В ГРК «Острів» впроваджено стандарт ДСТУ ISO 22000: 2019 (ISO22000:2018, IDT) «Системи управління безпеністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу» та ДСТУ ISO/TS22002-2: 2019 (ISO/TS22002-2: 2013, IDT) та Програми-передумови безпеності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування. На кухні закладу «Озерце» шеф-кухар впроваджує систему контролю безпеності та якості продукції з впровадженням дегустацій, днів проробок. Ці процедури є основою



ККТ, дотримання нормативно-технологічної документації ДСТУ, ТУ, техніко-технологічних карт, інструкцій з приготування, інструкцій з експлуатації інноваційного обладнання [2, 38].

Нами підтверджуються результати роботи кафе на відповідність міжнародному стандарту ДСТУ ISO 22000: 2019 (ISO22000:2018, IDT) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчового ланцюга»:

1. ККТ Ф- етап приймання сировини від постачальника;
2. Етап зберігання, буде проводиться моніторинг зберігання сировини, щоб не допустити псування мяса;
3. ККТМ - етап потрапляння на виробництва, та під час самого виробництва, контроль буде здійснюватиметься старшим зміни або спеціально призначеним працівником на технологічній лінії.
4. ККТ Х- етап випуску готової продукції .

Вищим керівництвом кафе прийнято рішення про створення групи НАССР, головним аудитором є шеф-кухар. Шеф-кухар органолептично перевіряє сировину, технологічні карти, технологічні режими і норми виходу продукції за масою. За якість страв відповідає шеф-кухар та працівники Держпродспоживслужби України, які мають право перевіряти кафе, як об'єкт громадського харчування [2].

Кафе документує чек-листом небезпечні чинники (табл.3.7)

Таблиця 3.7 – Чек-лист для оформлення небезпечних факторів у контрольно-критичних точках технологічного процесу (приклад)

ККТ	Дія небезпечного фактору			Корекція впливу фактору
	Біологічного	Фізичного	Хімічного	
Приймання сировини	ККТФ	-	-	-
.....				

### 3.3 Рентабельність розробленої страви «КОМП»

В кафе «Озерце» печене м'ясо відрізняється від інших видів м'ясних виробів не тільки способом приготування, але й смаковими якостями. Процес удосконалення запікання нашої страви «КОМП» дозволяє зберегти природну соковитість м'яса, при цьому надаючи йому особливий аромат та хрустку скоринку. Для виготовлення печених виробів використовується м'ясо вищого сорту, яке проходить термічну обробку у спеціальних печах.

Основні характеристики печених ковбас та м'яса:

1. Ніжна текстура і соковитий смак.
2. Натуральна сировина та мінімум спецій для збереження природного аромату м'яса.
3. Запікання при високій температурі, що гарантує ідеальну консистенцію виробу.

Ціна удосконаленої технології м'яса «КОМП» залежить від виду м'яса, способу його обробки та ваги продукту, нами запропоновано вигідні умови для проведення розрахунків: використано тісто для запікання; до складу інноваційного тіста введено борошно соєве Organic Eco-Product натуральне; запропонована інноваційна суміш для маринування; розроблена рецептура суміші копченої солі «КОМП»; затверджені температурні режими та часові терміни маринування і випікання удосконаленої технології м'яса «КОМП». Всі зміни по удосконаленню описані нами в технологічній карті

За основу нами взята ціна виробу, яка формується як сума валової собівартості і ПДВ,%. Ціна - 272.84 грн

$$Ц = С + \text{ПДВ, \%}$$

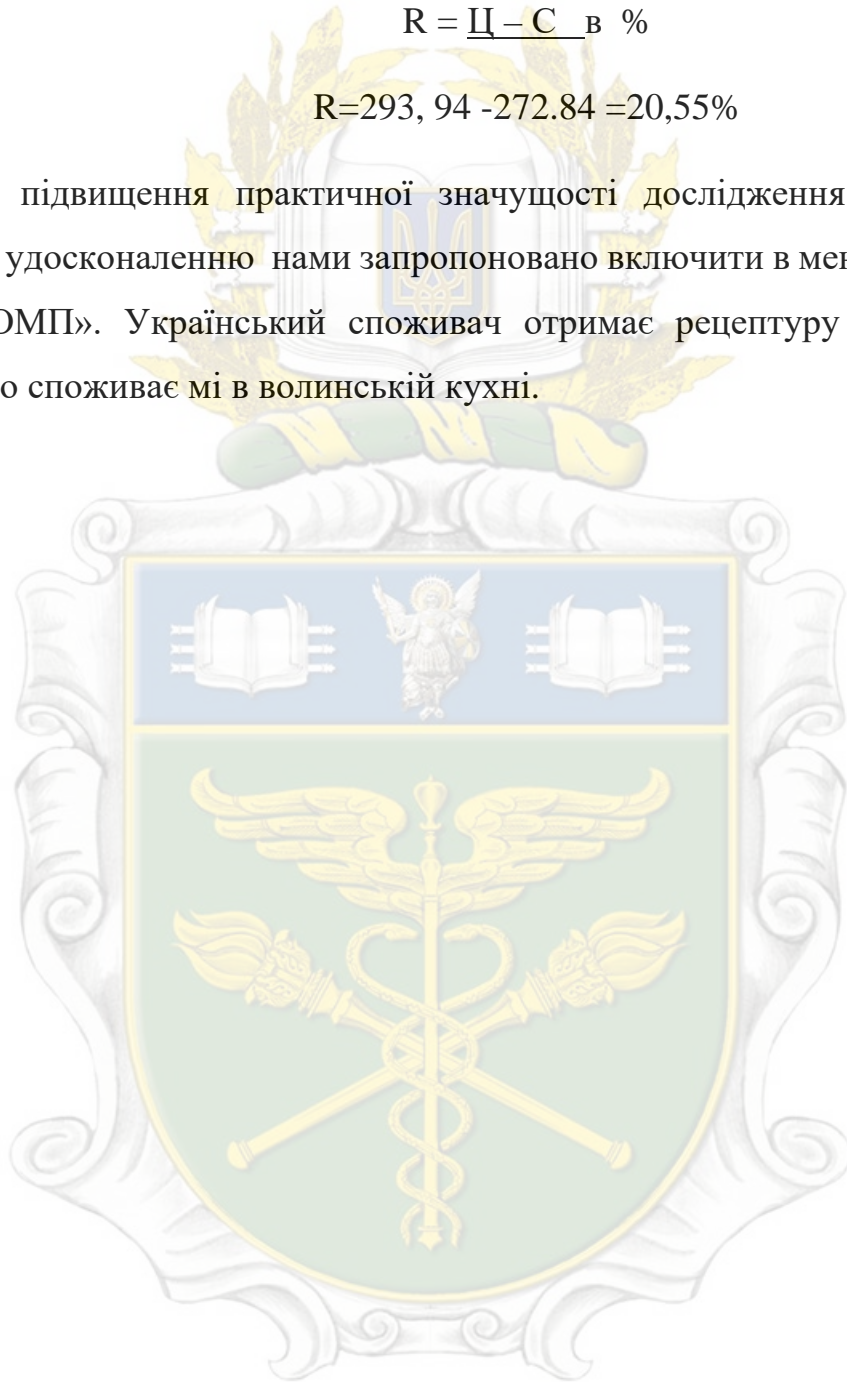
$$Ц = 272.84 \text{ грн} + 20,55 = 293,94 \text{ грн}$$

Рентабельність удосконаленого продукту обчислюється як різниця ціни виробу та валової собівартості, поділена на валову собівартість і помножена на 100% за формулою:

$$R = \frac{Ц - С}{С} \cdot 100\%$$

$$R = \frac{293,94 - 272,84}{272,84} \cdot 100\% = 7,74\%$$

Для підвищення практичної значущості дослідження кваліфікаційної роботи по удосконаленню нами запропоновано включити в меню удосконалене м'ясо «КОМП». Український споживач отримає рецептуру з інгредієнтами традиційно споживає мі в волинській кухні.





## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

В готельно-ресторанному бізнесі стала створюватися правдива конкуренція за споживача, яка вирішить ряд питань ЗРГ, а саме принесе до закладу кошти за пропоновані кулінарні шедеври в меню, вишуканий інтер'єр і справжній сервіс. Вище керівництво при вирішенні зловбодених питань крок за кроком, поступово оживлять реальний ресторанний ринок України, що шанує Закони, попиту, пропозиції і конкуренції.

Піднесення відносин допомогло в відкритті чисельних неординарних, а інколи регіональних стильних ресторанів та інших закладів. Реалії сьогодення і фактори агресії війни суттєво впливають на розвиток ресторанного бізнесу в Україні. Легко можна простежити залежність між розвитком або середнього сегмента і розвитком великого або середнього/дрібного бізнесу.

Тому нами підтверджується актуальність удосконалення продукції для середнього споживача з середнім чеком. Кафе «Озерце» є успішним підприємством готельно-ресторанного комплексу, який впровадить дану технологію страви «КОМП».

У кваліфікаційній роботі на тему «Удосконалення технології приготування м'ясних страв волинської кухні» відповідно до поставленої мети розроблено новий продукт «КОМП». Для м'яса «КОМП» нами удосконалено технологію, зокрема : використано тісто для запікання; до складу інноваційного тіста введено борошно соєве Organic Eco-Product натуральне; запропонована інноваційна суміш для маринування; розроблена рецептура суміші копченої солі «КОМП»; затверджені температурні режими та часові терміни маринування і випікання удосконаленої технології м'яса «КОМП». Всі зміни по удосконаленню описані нами в технологічній карті.

Нами проведено маркетингові дослідження ринку міста Луцьк щодо діяльності закладів; визначено концептуальні засади діяльності кафе та спроектовано виробничий процес кафе; проаналізовано концептуальні засади

діяльності закладу кафе «Озерце»; описано виробничу програму кафе; описано структурно-технологічну схему виробництва у закладі «Озерце»; розроблено та впроваджено в меню страву «КОМП»; визначено контрольно-критичні точки технологічного процесу виготовлення розробленого м'ясної страви.

Для оцінки можливостей вибору локації закладу, його типу, потужності та інших важливих аспектів удосконалення роботи кафе проведено маркетингові дослідження ринку, щодо діяльності ресторанів волинської кухні у місті. Сформовано інфраструктуру міста Луцьк та контингент споживачів. З'ясовано, що створення такого кафе має значні перспективи на ринку ресторанних послуг Волині, а тема є актуальною.

Нами удосконалено концепцію, прописано місію, затверджено ціль кафе додавши трохи історії про волинські страви, які готуються на українських локальних продуктах.

Здійснено моделювання виробничих процесів закладу: розроблено виробничу програму, визначено витрати сировини; спрогнозовано процес постачання і зберігання сировини; спроектовано технологічні процеси механічної обробки сировини, виробництво кулінарної продукції «КОМП».

Волинська кухня нашого кафе — це здорова їжа, страви виглядатимуть естетично, ефектно.

Нами проаналізовано та виведено п'ять причин в Україні, успішної роботи ЗРГ в умовах не стабільної економіки, а саме:

- 1) місце розташування, яке має бути зручним для споживача у аспекті доїзду та паркування автомобіля;
- 2) наявність концепції закладу, що буде враховано нами в другому розділі адже концепція відображає зміст існування ресторану;
- 3) реалізація професійного маркетингу, нами буде проведено в першому розділі з порівнянням конкурентів та використанням соціальних мереж;
- 4) персонал, який сформує вище керівництво та підтримуватиме шеф-кухар з су-шефом кафе;

5) приготування унікального меню - ринкової пропозиції кафе.

Послуги ГРК «Озерце» та представлення ринку за рахунок найкращого поєднання усіх перерахованих вище складових. В роботі нами будуть перераховані ці фактори успіху та реалізовані. До роду конкурентних переваг нами спрогнозовано віднесена система впровадження якості та безпечності всіх елементів процесу приготування їжі та обслуговування. В кафе «Озерце» за систему контролю якості приготування їжі та інших складових процесу обслуговування відповідає вище керівництво та шеф-кухар закладу по прописаним документам.

Цікавинкою кафе «Озерце» є використання в меню великої кількості спецій, приправ, зілля та коріння, як важливих елементів складного смаку страви в меню. На ярмарку міста Тернополя можна придбати дорогі й екзотичні трави – шафран, лавр, імбир, проте базовими і традиційними в використанні шеф-кухарем є – часник, пастернак, кріп, петрушка, кропива, хрін. В кафе «Озерце» особливою, екзотичною стравою шефа є тушкований... бобер.

Тому можна підтвердити, що дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності кафе «Озерце» має позитив по розташуванню та українській кухні.

1. Нами запропоновано впровадити в кафе додаткові пропозиції: продукцію «take away», продукцію на замовлення споживачів, обслуговування бенкетів, комплексні обіди тощо.

2. Для постійних клієнтів будуть діяти знижки, при отриманні дисконтної картки на знижку в 3%, 5% і 10%, в залежності на скільки відвідувач довго приходить до закладу. Акції будуть проводитись під час масштабних свят таких, як Різдво, Новий Рік, та інші. В День Покрови буде проводитись акція для військових, безоплатно в день козака. Крім того заклад буде приймати участь у волонтерстві.

3. Нами запропоновано в кафе готувати комплексні сніданки, обіди та вечері для відвідувачів пропонуватимуть два варіанти на вибір . Так як заклад є



української кухні, то головне в його діяльності створення атмосфери, відновлення подій минулого, книг, проводити для них українські гастро-вечори.

4. Маркетинговою комунікаційною політикою закладу займатиметься адміністратори кафе «Озерце».

Запропоноване в ЗРГ «Озерце» удосконалення стосується двох видів запеченого м'яса: запечене м'ясо волинської кухні та запечене м'ясо в тісті під назвою «КОМП». Страва з меню ресторану «запечене м'ясо» виходить сухим, тому перед нами було поставлене завдання, щоб страва стала максимально соковитою, ніжною та ароматною.

5. Для рецепту нами взято задню частину свинини (компель - КОМП). Нами запропоновано маринування м'яса на протязі 2-12 годин та потім загорнути в тісто та запікати. Тісто не дасть м'ясному соку витекти та триматиметься все в середині. Нами також пропонуються використовувати тісто при подачі страви, воно виходить теж дуже ароматним та смачним.

6. Нами в кафе «Озерце» запропоновано використовувати свіже м'ясо за процедури первинної обробки, тому нами запропоновано по системі НАССР тушу й органи маркувати одним і тим самим номером. Це дозволить легко встановлювати їх належність (процедура простежуваності).

7. Запровадити в кафе «Озерце» гарантії з харчової безпеки шляхом реалізації програми оцінки та попередженню ризиків (р.3).

8. У рамках системи НАССР запровадити вхідний радіологічний та нітратний аналіз сировини.

9. Запровадити дієву систему лояльності для гостей: на День народження та весілля у розмірі –15% від чеку, іменинникам ювілярам можуть –20% від чеку.