

УДК 641.555:392.72

Олександра Івановська

студентка III курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Науковий керівник:

Оксана Кирпиченкова

канд. тех. наук,
доцент кафедри готельно-ресторанної справи,
Національний університет харчових технологій

ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗАКЛАДУ ГОСТИННОСТІ ЧЕРЕЗ РОЗВИТОК РЕСТОРАНУ

Вступ. Ресторанний бізнес є одним із найбільш вагомих складників процвітання готелю. Одним із головних завдань є аналіз ринку ресторанних послуг та визначення основних тенденцій його розвитку, які дають змогу вжити заходи для забезпечення постійного розвитку, що сприятиме зростанню здорової конкуренції і розвитку галузі у цілому.

Мета. Метою дослідження є виявлення напрямів розвитку ресторанного бізнесу в індустрії гостинності, формування відповідного асортименту страв та виробів, що задовольнить потреби сучасного гостя закладу гостинності у здоровому харчуванні.

Результати. Останніми роками значно підвищився попит на страви оздоровчого спрямування, оскільки турбуватися про своє здоров'я стало не тільки корисно, а й модно. Відповідно заклади ресторанного господарства, зокрема і при готелях, зацікавлені в розширенні асортименту страв оздоровчого спрямування. Одним із популярних напрямів є заміна борошна пшеничного на інші види борошна, що містять більше біологічно-активних речовин. Зокрема, борошно пшеничне можливо замінити борошном амаранту. Його переваги полягають у тому, що

воно має унікальний хімічний склад: високий вміст повноцінного білка, унікальний комплекс вітамінів і мінералів. Окрім того, амарантове борошно надає стравам тонкий горіховий присмак, що робить страви більш витонченими. Також амарантове борошно не містить глютену, тому його можна використовувати в харчуванні хворих на целиацію. З використанням амарантового борошна розроблено борошняний напівфабрикат, що можна використовувати для приготування бенкетних закусок [1], запропоновано технологію використання в традиційних українських стравах, таких як вареники, галушки, локшина. У технології оздоровчих страв та виробів можна застосовувати і шрот насіння амаранту. Утім, через високий вміст клітковини і великий розмір часточок шроту, повна заміна ним пшеничного борошна недоцільна як з боку технологічних чинників, так і обмеження в харчуванні людей із захворюваннями шлунково-кишкового тракту [2], із заміною частини пшеничного борошна шротом амаранту розроблено борошняні кондитерські, хлібобулочні вироби.

Таким чином, розширення в меню ресторану асортименту страв оздоровчого призначення сприятиме підвищенню популярності закладу гостинності серед людей, що цінують своє здоров'я.

Ключові слова: амарантове борошно, шрот амаранту, оздоровче харчування.

Список використаних джерел

1. Ганущак В. Розширення асортименту закусок з оздоровчими властивостями / В. Ганущак, О. Кирпіченкова, Л. Стахурська // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : Матеріали 87 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів 15–16 квітня 2021 р. – Київ : НУХТ. – Ч. 3. – С. 288.
2. Кирпіченкова О. М. Розробка кексів оздоровчого призначення / О. М. Кирпіченкова, Л. В. Стахурська, Л. Б. Савчук // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : Матеріали ІХ Всеук. наук.-практ. конф., 19–20 травня 2020 р. – С. 203–204.