

Аліна Ковтун

канд. техн. наук, старший викладач
кафедри готельно-ресторанної справи

Олег Бортнічук

канд. техн. наук,
доцент кафедри готельно-ресторанної справи

Лариса Шаран

канд. техн. наук,
доцент кафедри готельно-ресторанної справи
Національний університет харчових технологій
м. Київ

ВПРОВАДЖЕННЯ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Вступ. Трендом сьогодення всіх європейських країн, зокрема України і водночас вимушеним кроком до виживання закладів ресторанного господарства в нових економічних умовах – виробництво еко продукції та послуг.

Мета. Встановити перспективи використання еко продукції в умовах підприємств вітчизняного ресторанного бізнесу.

Результати. Вітчизняні дослідження вказують, що актуальним питанням сьогодення для ресторанної індустрії є використання новітнього органічного виробництва продукції з високими споживчими властивостями та нормованими екологічними показниками якості.

Основними *напрямами* вирішення цього питання є:

- використання регіональних сировинних матеріалів;
- органічне сільське господарство;
- екологічне пакування;
- утилізація та рецеклювання відходів.

Органічний розвиток розпочався кілька років тому з європейських країн (Данія, Швеція, Нідерланди і т.п.), які мають дуже особливе відношення до споживання місцевих натуральних продуктів.

Українських найменувань органічної продукції на сьогодні нараховується близько 400. Вітчизняною продукцією також користуються далеко за межами країни, а особливо у Великобританії та Німеччині.

Не зважаючи на скорочення площ вирощування органічної продукції, обсяг споживання органічної продукції в Україні призвів не лише до появи відповідної позначки «Органік», «Еко», «Біо» на пакуванні, але й до появи цієї позначки на проти назви страви у меню закладу та його вивісці.

Вітчизняні заклади харчування, які позиціонують себе з органічним виробництвом готуючи страви автентичної української кухні здебільшого використовують місцеву фермерську продукцію.

За таким принципом на сьогодні вже працюють деякі заклади харчування – ресторан «Молодіжний», «Смак Галичини» в м. Львів. В Києві ресторан «Green 13» позиціонується на використанні екологічно чистих овочів, веганських та вегетаріанських страв. Проте доцільно зазначити, позиціонування страви позначкою «Еко» підвищує собівартість на 40 %.

Фермерські підприємства збільшують асортимент та обсяги виробництва ягід, овочів, зелені, баштанних культур. Органічна продукція вирощується на органічних мікроелементних добривах, зокрема компост. В результаті цього зрілі продукти мають збагачений хімічний склад та засвоюваність страв виготовлених із органічних продуктів також покращується.

Висновок. Впровадження органічної продукції в умовах закладів ресторанного господарства дозволить підвищити рівень рентабельності та конкурентоспроможності, зменшить виробничі витрати підприємств, створить основу для екологічно безпечного розвитку економіки, підвищить рівень життя й здоров'я українців.

Ключові слова: органічна продукція, ресторанне господарство, рентабельність.

Список використаних джерел:

1. Органічні новини березня [Електронний ресурс]. – URL: <https://organicinfo.ua/news/organic-news-march2021>.
2. Органічна Україна в інфографіці [Електронний ресурс]. – URL: <http://agroportal.ua/ua/publishing/infografika>.