

# Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA  
NAUK O ZDROWIU



# ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей  
IV Всеукраїнської  
науково-практичної конференції  
молодих учених  
з міжнародною участю  
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



**Рецензенти:**

доктор історичних наук, професор

**Наталія ЧОРНА**

*(Вінницький торговельно-економічний інститут  
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

**Мирослава ДАНИЛЕВИЧ**

*(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)*

*Рекомендувала до друку вчена рада*

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського  
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

**Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика** : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

*Матеріали публікуються в авторській редакції*

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

**Кирило Карпишин**  
магістр спеціальності «Готельно-ресторанна справа»  
*Науковий керівник: Марія Паска*  
д-р, вет. наук, професор  
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу  
Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського

## **КРАФТ ДЛЯ NORECA - АСОРТИМЕНТ У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА MILK PUB**

Вклад у дослідження проблем крафтового виробництва продуктів харчування в Україні внесли провідні технологи харчової промисловості, економісти, менеджери, консалтери, експерти з безпеки харчових продуктів тощо. Аналіз сучасного розвитку крафтового виробництва в Україні знаходимо в публікаціях В. Башинського, С. Болілої, О. Іввінської, Л. Калініченко, В. Колодяжної, Н. Кириченко, О. Красно руцького, А. Кульчицької, І. Осадчук, Н. Петришиної, Г. Поліщук, Т. Семко та інших. Проте чимало питань правового, методичного та теоретичного спрямування потребують ґрунтовного дослідження. Виробництво морозива є однією з найбільш рентабельних галузей молочної промисловості. Нині даний продукт споживають в Україні до 2,5 кг/рік на душу населення, а у розвинених країнах Європи, Новій Зеландії та США - до 12-15 кг/рік, що підтверджує перспективу подальшого та постійного розвитку вітчизняної галузі [1].

«Морозиво – це твердий або пастоподібний молочний продукт, заморожений при сильному збиванні, у результаті якого обсяг маси внаслідок насичення повітрям збільшується на 20–120 %. При зберіганні і реалізації з підприємства-виробника температура готового продукту має бути не вищою ніж – 14<sup>0</sup> С» [2].

Ринок морозива є одним з розвинених сегментів харчової промисловості України, оскільки цей продукт є одним з найбільш популярних видів десерту і користується стабільним попитом у населення, особливо дитячого віку.

Для того, щоб встояти у конкурентній боротьбі, виробники намагаються постійно вдосконалювати та розширювати свій асортимент. Понад 79,0 % ринку морозива України займають 5 провідних компаній — Рудь, Лімо, Ласунка, Ласка, Три медведі та інші. Інші 21 % ринку морозива припадають на малі виробництва та крафтових виробників.

Метою роботи було визначення асортименту морозива закладу ресторанного господарства Milk pub, його характеристика.

Для дослідження застосовували методи: органолептичний (визначення загального вигляду, кольору, смаку, запаху, консистенції)

Заклад Milk pub можна назвати крафтовим виробником морозива, оскільки на їх потужностях виготовляється, а згодом і продається в сезон понад 3,5 тонни морозива на місяць. За інформацією затвердженою Міністерством розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України, можна стверджувати, що крафтовий виробник – це оператор ринку харчових продуктів, на потужностях якого здійснюється виробництво харчових продуктів виключно за власною унікальною рецептурою та/або технологією і в обов'язку не більше ніж 1000 кг або літрів на тиждень в середньому впродовж року (має не більше ніж 5 осіб робочого персоналу, використовує у виробництві не більше 20 тварин)[3].

У закладі виготовляють та реалізують вершкове загартоване морозиво згідно ДСТУ 4735:2007. До рецептури морозива входять такі інгредієнти - молоко, вершки, цукор, жовток яєчний пастеризований, сіль. При подачі десерту відвідувачам пропонують смакові добавки - карамельний соус, чорничний соус, печиво з горіхами. Окрім цього десерту відвідувачам також пропонують молочні коктейлі до складу яких входить морозиво та молоко. Технологічні етапи виробництва морозива на даному підприємстві - підготовка сировини, пастеризація сировини, гомогенізація суміші, витримка та охолодження суміші, фризювання суміші, фасування та пакування, зберігання.

Отже, визначено асортимент морозива закладу ресторанного господарства Milk pub, та проведено його характеристику

*Ключові слова:* крафтова продукція, ресторанна індустрія, бренд, морозиво.

### Список використаних джерел:

1. Стратегічне бачення нормативного визначення «крафтового виробника» у сфері виробництва та введення в обіг харчових продуктів. Громадська рада України. 2020.

2. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – Р. 76–80.

3. Рибачек В. К. Деякі аспекти розвитку крафтового виробництва в Україні як інноваційної моделі в післявоєнному розвитку агровиробництва [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/363/9887/20591-1?inline=1>

4. Морозиво з комбінованим складом сировини. Загальні технічні умови [Електронний ресурс]. – URL: [https://ksv.do.am/gost/dsty\\_all/dsty2/dsty\\_4735-2007.pdf](https://ksv.do.am/gost/dsty_all/dsty2/dsty_4735-2007.pdf)