



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**X ВСЕУКРАЇНСЬКА**  
**НАУКОВО-ПРАКТИЧНА**  
**КОНФЕРЕНЦІЯ**

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ***  
***В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ***

**23 листопада 2021 р.**

---

**Київ НУХТ 2021**

## 2. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ У РЕСТОРАНІ-КРАМНИЦІ «М'ЯСО І ВИНО»

Калитин Р.Р., магістрант,

Паска М.З., д.в.н.,

*Львівський державний університет  
фізичної культури імені Івана Боберського  
(ЛДУФК ім. Івана Боберського), м. Львів*

Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності[1]. Водночас, ресторанний бізнес, з одного боку, є засобом високоліквідного використання капіталу, а з іншого – середовищем із високим ступенем конкурентності [4]. Всі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності. Кожен заклад має концепцію, рівень та організації ресторанного господарства, кухні, сомельє [2]. Так, ресторан – крамниця «Вино і М'ясо» – це мережа закладів ресторанного господарства, які здійснюють свою діяльність з метою одержання прибутку та створені для виробництва та реалізації кулінарної продукції.

Мета роботи – проаналізувати особливість клієнтоорієнтованого підходу та реалізацію страв і напоїв в крамниці-ресторані «Вино і М'ясо».

«Вино і М'ясо» – це заклад з відкритою мангальною кухнею, де гості завжди можуть посмакувати різними видами шашлику, стейками, рибою, сирними стравами на вогні, овочами гриль та іншими стравами з мангалу. У винотеці точно знайдеться щось для підсилення смаку і покращення настрою. Загалом, це хороше місце для товариської зустрічі з друзями, вечери з рідними, святкування банкетів у вузькому колі.

«Вино і М'ясо» складається з двох закладів, один з яких розташований на вул. Озаркевича 12, а другий у ТЦ «ВАМ» на вул. Науковій 35А.

Заклад на Озаркевича знаходиться біля собору Святого Юра, і запах смаженого м'яса розходить по всій території площі і це слугує невимушеним рекламним елементом.

Крамниця на вул. Науковій розташована у спальному районі Львова, що створює великий попит на доставку та самовивіз у вечірній час, та, особливо, у період карантинних обмежень. Основна місія закладів «Вино і М'ясо» – надання стабільно-якісних гастрономічних послуг, для задоволення потреб клієнтів у їжі та відпочинку.

За способом обслуговування заклад належить до американського сервісу – їжа розкладається на тарілки на кухні, офіціанти разносять і розкладають їх перед гостями. Організація діяльності закладів орієнтована на споживачів – любителів м'яса, в основному чоловіків від двадцяти п'яти років.

Особливістю закладів є те, що тут можна придбати як і готове м'ясо, що готується лише на замовлення і відпускається зразу з мангалу ще гарячим, так і сире мариноване м'ясо, щоб приготувати його вдома чи на природі самому.

Найбільший відсоток продажів у закладах припадає, звичайно, на страви з мангалу, а саме на м'ясо, таке як свинина, телятина, курятина та баранина, про яку

запитують найчастіше. Подається шашлик, як правило, з гарніром – це може бути картопля в мундирах або зі шкварками, також овочі гриль – все за бажанням гостя. Звичайно, згідно назви ресторану, іншою половиною його концепції є реалізація вин різних країн світу.

В асортименті винних напоїв цих закладів зустрічаються представники таких країн, як: Україна, Молдова, Грузія, Іспанія, Чилі, Аргентина, Нова Зеландія та інші[3]. У загальному співвідношенні відсотків продажу у закладах, вина займають невелику частку, а саме 20% на Науковій та 25% на Озаркевича.

Найбільшою популярністю серед відвідувачів закладу користуються червоні сухі вина: Аргентини, «Callia Shiraz–Malbec», Чилі «Montes Cabernet Sauvignon» та білі вина Нової Зеландії «Malborough Sun» – Рислінг та Совіньйон Блан. Грузинське напівсолодке червоне Кіндзмараулі теж є улюбленцем багатьох гостей закладу.

Для віртуальної комунікації з потенційними відвідувачами, адміністрація закладу «Вино і М'ясо» веде активну популяризацію товарів і послуг у соціальній мережі Facebook та Instagram. Сторінка закладу також створена у популярних додатках Google, TripAdvisor та Tomatina, де користувачі можуть детально ознайомитись з інформацією про специфіку і напрям діяльності закладу, а також почитати відгуки гостей які вже відвідали «Вино і М'ясо».

**Висновок:** Обґрунтовано доцільність впровадження сучасних тенденцій виробництва та обслуговування у ресторані-крамниці «Вино і М'ясо». Отже, виходячи з назви закладу «Вино і М'ясо», діяльність орієнтована на задоволення гастрономічних потреб споживачів у м'ясних стравах та супутніх додатках. Меню не містить багато позицій, відфільтроване часом і вподобаннями клієнтів, та абсолютно відповідає назві і концепції закладу. Цей момент дозволяє тримати стабільну якість і викликає довіру в гостей. У вподобаннях споживачів переважають червоні сухі вина, що прекрасно поєднуються з м'ясними стравами та білі сухі та напівсухі, що смакують з рибними стравами та сирами.

### Література

1. Паска М.З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М.З. Паска, О.В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119-221.
2. Басюк Д.І. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції "Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу". м. Київ, 29–30.10.2012 р. К.: НУХТ, 2012. 409 с
3. Паска М. Теоретичні аспекти розвитку барної справи / Марія Паска, Катерина Потопа // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.–практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 56-57.
4. Радзімовська О. Аналіз діяльності мережі чеської пивоварні „Старгород” на ресторанному ринку Львова / О. Радзімовська, М. Паска, В. Холявка // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 106-109.