

УДК 641.01

Наталія Петришин

*канд. техн. наук, доц., доцент кафедри
готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського*

ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВПРОВАДЖЕННЯ КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

За карантину та запровадження обмежувальних протиепідемічних заходів для запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби (COVID-19) та у воєнний час відмічено різкий спад на ринку HoReCa. Практика свідчить, що в період нестабільності важливий креатив, а саме пошук нових форматів роботи, продуктів та послуг.

Щоб успішно розвивати свій бізнес у цей складний для країни час почав стрімко розвиватися тренд крафтової продукції в умовах ресторанного бізнесу. Відомо, що крафт – це виробництво невеликої кількості продукту на малих потужностях за власними унікальними або традиційними рецептами. Крафтове виробництво є перспективною справою, бо воно має не лише економічний, а й соціальний ефект. Представники малого бізнесу можуть бути саме цим рушієм, який дасть змогу споживачеві отримувати корисну і різноманітну продукцію [1].

Тенденція до впровадження виробництва крафтової харчової продукції – це додаткова можливість розширення асортимету, а саме: м'ясних делікатесів і крафтових ковбас, рибних делікатесів (технологія холодного та гарячого копчення, виробництво білкової ікри), крафтових сирів, морозива, хлібобулочних та макаронних виробів, цукрових та шоколадних виробів, крафтових спиртних напоїв (наливок, настоянок, лікерів, біттерів), пива, крафтових напоїв бродіння (сидрів, питних медів), безалкогольних ферментованих напоїв (квас, комбуча, рисовий гриб) тощо. До цього переліку можна додати

приготування охолоджених і швидкозаморожених страв та їх реалізацію через мережу ресторанних закладів.

Упровадження виробництва крафтових продуктів харчування при закладах ресторанного типу або при великих торговельних комплексах може кардинально збільшити об'єм випущеної продукції високої якості, раціонально використовувати додаткові сировинні ресурси, що сприятиме економії трудових ресурсів [2].

З останніми подіями, які дуже змінили звичне життя в Україні, не менш важливою тенденцією для розвитку крафтових технологій став шлях популяризації нашої національної ідентичності. Можна виокремити декілька аргументів на користь українського крафтового продукту – це якість, ексклюзивність, відповідальність та клієнтоорієнтовність. Крафтовий продукт є локальним та не потребує імпортової сировини, а також кожному виробникові дуже важливо, щоб його клієнт залишився задоволений.

Список використаних джерел

1. Балацька Н. Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку.– URL: http://market-infr.od.ua/journals/2020/42_2020_ukr/22.pdf.
2. Дишкантюк О. В., Марковська А. В. Ресторанний бізнес в умовах пандемії covid-19: шляхи виходу з кризи.– URL: http://bses.in.ua/journals/2021/63_2021/5.pdf.