

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

90
**International scientific conference
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

April, 11-12 2024

Part 3

Kyiv, NUFT, 2024

90 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievement to the 21st century nutrition problem solution", April, 11-12, 2024. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 90 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

© NUFT, 2024

Матеріали 90 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11-12 квітня 2024 р. – К.: НУХТ, 2024 р. – Ч.3. – 433 с.

Видання містить матеріали 90 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

© НУХТ, 2024

40. Моніторинг меню у концептуальних закладах міста Львова

Соломія-Марія Левків, Марія Паска

*Львівський державний університет фізичної культури ім.І.Боберського, Львів,
Україна*

Вступ. Щороку темпи розвитку ресторанного господарства набирають стрімких обертів та утримувати актуальність на ринку для закладів громадського харчування стає дедалі складніше. Тож, для створення правильної концепції утримання конкурентоспроможності варто, для початку, зрозуміти, що ж лежить в основі усіх сучасних тенденцій розвитку. Ресторанне господарство – вид діяльності щодо надання послуг харчування з організацією дозвілля або без нього. Заклад ресторанного господарства – одиниця у сфері ресторанного господарства, що виробляє, дотримує, реалізує кулінарну продукцію, борошняні і кондитерські вироби та закупні товари та організовує її споживання. Актуальність даної роботи полягає в тому, що меню є такою ж складовою частиною загальної концепції ресторану, як дизайн інтер'єру, фірмовий стиль, персонал[1].

Мета: провести порівняльну оцінку меню у концептуальних закладах м. Львова.

Матеріали і методи: аналіз літературних даних, синтез та узагальнення.

Результати. Для дослідження даної теми нами проаналізовано меню мережі ресторанів «Вино і м'ясо», що налічує три заклади, а також ресторанів «MARINAD MEAT BAR» та «Жаровня» у місті Львів. Основною концепцією ресторанів є «free flow» - формат закладу громадського харчування, характерною особливістю якого є відкрита кухня і свобода переміщення відвідувачів. Практично все обладнання для ресторану знаходиться на очах у відвідувачів. Це збільшує ступінь довіри до закладу, оскільки гості бачать, що і як готується. У закладах «free flow» гості самі обирають страви, переміщуючись від однієї зони приготування і роздачі страв до іншої. Прикладом формату «free flow» в досліджуваних є відкритий мангал і вітрина з м'ясом, з котрої гості можуть обрати собі бажану страву і спостерігати за її приготуванням.

За методом ціноутворення усі заклади дотримуються формату «casual dining». «Casual dining» — формат, який виник на межі «fast casual» и «fine dining», щось середнє між ними. Заклади, які по ціновій політиці є демократичними, так як визначають вартість своїх страв таким чином, щоб вона була доступна як можна більший кількість гостей. Особливістю досліджуваних закладів є те, що 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.

Висновки. Отже, здійснено є аналіз меню мережі ресторанів «Вино і м'ясо», ресторанів «MARINAD MEAT BAR» та «Жаровня». Визначено методи, які використовують об'єкти дослідження для утримання високого рівня конкурентоспроможності на ринку ресторанного господарства у місті Львів.

Література

1. Паска М.З. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування ресторанних брендів. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № 5. С. 98–103. DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospcce-5-12>

2. Левків С. М. Тенденції та перспективи розвитку сучасних кулінарних трендів для закладів ресторанного господарства / Соломія-Марія Левків, Марія Паска // Тенденції розвитку наукової думки в менеджменті, галузях спорту, обслуговування та охорони здоров'я : зб. тез доп. II Міжнар. студ. наук. конф. (28-29 вересня 2023 року, м. Львів) . – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – С. 138–139.