

системи беруть на себе процедуру формування страв на основі набору інгредієнтів і схеми закупівлі продуктів. Автоматизується ведення списку страв з урахуванням нормативів витрати продуктів. Також сучасні програми надають можливість автоматично визначати витрати інгредієнтів по кожній страві, розраховувати потрібну кількість продуктів і собівартість страв. Інформаційні системи значно полегшують і дозволяють вести облік продуктів і страв на декількох кухнях і точках реалізації, формують меню для залу й преїскурант продукції для бару. За рахунок автоматизації спрощується процес руху продукції, наприклад, організація надходження продуктів безпосередньо на кухню або місце реалізації. Для автоматизації ресторанного обліку використовуються наступні віртуальні додатки: Poster, Libro, POS Sector, NoReCa, IBS FastFood & Ресторан, SERVIO. Автоматизація підприємства ресторанного господарства в даний час є потребою і необхідністю, тому що набагато спрощує процес роботи і допомагає звести до мінімуму збитки і зайві витрати. В результаті автоматизації підвищується якість сервісу і престиж закладу, забезпечується швидка обробка замовлень та обслуговування відвідувачів, поліпшується узгодженість і контроль за роботою персоналу, ведеться облік руху матеріальних цінностей і руху товарів, скорочуються тимчасові витрати на пошук і аналіз інформації. Таким чином, автоматизація діяльності ресторану надає можливість бути підприємству конкурентоспроможним на ринку послуг.

Отже, інтерес до автоматизації управління постійно зростає в зв'язку з активним розвитком підприємств ресторанного господарства, з підвищенням конкуренції. Інвестиції підприємств в хмарні технології автоматизації управління закладами ресторанного бізнесу повинні розглядатись як комплекс з підвищення доходів, зниження операційних витрат, підвищення лояльності споживачів за рахунок забезпечення довготривалих конкурентних переваг.

#### Список використаних джерел:

1. Інформаційні технології в бізнесі. Частина 1: Навчальний посібник / [Шевчук І. Б., Старух А. І., Васьків О. М. та ін.]; за загальною редакцією І. Б. Шевчук. – Львів : Видавництво ННБК «АТБ», 2020. – 455 с.
2. Хмарні обчислення, Integrity Systems. [Електронний ресурс]. Доступно: <http://integritysys.com.ua/solutions/pricatecloud-solution>. Дата звернення: 16.02.2023.

**Лапіна Д. В.**, здобувач освіти,  
науковий керівник: **Золотухіна О. О.**  
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж  
Державного торговельно-економічного університету»

## ПІДВИЩЕННЯ ПОПИТУ СПОЖИВАЧІВ НА ПРОДУКЦІЮ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Вторгнення Росії в Україну, яке почалося понад рік тому, призвело до великих людських жертв, масового переміщення населення та значного пошкодження інфраструктури. Величезним також є вплив на економічну активність: різке скорочення валового внутрішнього продукту (ВВП), зростання інфляція, порушення торгівлі, зростання бюджетного дефіциту.

Працьовита, стабільна економіка зможе наблизити перемогу нашої держави та створити умови для життя мільйонів українців, котрі попри постійні обстріли та небезпеку не залишають свої Батьківщини. Підприємства харчової індустрії та заклади ресторанного господарства мають багато ресурсів для підвищення попиту споживачів на продукцію і удосконалення технологій один з них. Постійний попит споживачів на продукти харчування це стабільність економіки держави.

Для заохочення клієнтів заклади ресторанного господарства використовують різноманітні інноваційні способи як в ресторанному сервісі, так і в харчовому виробництві:

удосконалюють меню, додають нові продуктові інгредієнти до рецептури, змінюють технологічні процеси, поєднують продукти з різними органолептичними показниками та інше. Всі ці способи мають за мету одне - перетворити випадкового клієнта на постійного відвідувача закладу.

Зазвичай, в основу усіх змін в харчовому виробництві, покладено класичну технологію приготування страв, далі, після тривалих розробок та апробацій, технологія базової рецептури удосконалюється інноваційним продуктом, в результаті чого отримують нову страву з новими властивостями.

Як об'єкт удосконалення ми пропонуємо розглянути м'ясні ковбаски. Ковбасні вироби - це продукт який є у холодильнику кожної другої сім'ї. Українська м'ясопереробна промисловість випускає широкий асортимент цих продуктів: вироби дрібнодисперсного подрібнення м'яса (варені ковбаси, м'ясні хліба, сосиски, фаршировані ковбаси, сардельки), вироби грубо дисперсного подрібнення м'яса (напівкопчені, варено-копчені, сиров'ялені, сухі ковбаси), вироби із субпродуктів (ліверна, кров'яні ковбаси) та інші. Ознайомившись з сучасним ринком та споживчим попитом на ковбасні вироби усвідомлюєш, що він величезний та різноманітний.

Ковбасні вироби належать до групи харчових продуктів, які не потребують додатково часу на приготування, дуже легкі у використанні та розраховані на споживачів з різним рівнем доходу. Окрім цього, ковбасні вироби мають високу харчову та біологічну цінності, тому що містять у своєму складі необхідні для організму людини органічні речовини. М'ясні ковбаски мають попит серед споживачів, оскільки з них можна приготувати як смачний бутерброд, так і самостійну гарячу страву з гарніром або без.

Для того, щоб вирішити, який саме продукт будемо вводити в рецептуру як інноваційний інгредієнт, пригадаємо з чого виробляють ковбасні вироби. Кращою є та ковбаса в якій більше м'яса. Але не тільки кількість м'ясної сировини впливає на якість кінцевого продукту, якість та термічний стан м'яса, категорія вгодованості тварини також мають велике значення. Так, варені ковбаси, сосиски, сардельки, м'ясні хліба готують, як правило, тільки з парного м'яса, отриманого від молодняка, тоді як для приготування групи ферментативних ковбас (сиров'ялених, сирокочених) використовують м'ясо, отримане від дорослих тварин в охолодженому або підмороженому стані. Крім того, обов'язковим компонентом будь-якої рецептури ковбасних виробів є спеції та приправи, завдяки яким формуються смакові, ароматичні, а інколи й візуальні властивості продуктів. До рецептури ковбасних виробів додають наступні спеції: часник, кмин, коріандр, білий та чорний перець, мускатний горіх та ін. Всі складові технологічного процесу більше зрозумілі фахівцям м'ясопереробної галузі та інженерам-технологам харчових виробництв, а для споживачів важливішими є смак, якість та ціна.

Для інноваційного удосконалення асортименту м'ясних ковбасок гриль, пропонуємо додати до класичної рецептури ковбасних виробів сушені помідори. Помідори це найвідоміші у світі сільськогосподарські культури. Хімічний склад помідорів характеризується вмістом білків, вуглеводів, вітамінів (Е, В, С), макро- (калій, кальцій, магній, натрій, фосфор) і мікроелементів (кобальт, марганець, молібден, фтор), органічних кислот: лимонна, щавлева, янтарна, яблучна, винна. Окрім цього у помідорах є: каротин, клітковина, жир. Більшість з цих речовин містяться у сирих продуктах, а чи зберігають вони свої властивості після термічної обробки, це вже питання.

Своїм яскравим кольором помідори завдячують каротиноїдному пігменту- лікопену. Кількість цієї речовини в помідорах підвищується саме після термообробки (запікання, сушіння) майже у два рази. А що стосовно користі лікопену? Перелік корисних властивостей дійсно вражає: потужний протираковий антиоксидант, очищує організм, уповільнює старіння клітин організму, поліпшує зір, зміцнює кістки, надає протизапальну дію ниркам, позитивно впливає на серце та судини, захищає від ультрафіолету, омолоджує шкіру, зміцнює волосся та інше [3]. Ознайомившись з хімічним складом та корисними властивостями помідорів, рекомендується

додавати їх в дрібнодисперсну ковбасну масу в сушеному вигляді на стадії перемішування фаршу.

Таким чином, додавання до рецептури м'ясних ковбасок сушених томатів збагатить її властивостями цих овочів та розширить асортимент. Страви приготовані на грилі завжди матимуть попит у споживачів, а якщо при цьому клієнт отримує новий смак з корисними властивостями, то страва може стати візитівкою ресторанного закладу, а постійний попит споживачів - це стабільність економіки держави.

**Список використаних джерел:**

1. Харчові технології у прикладах і задачах: підручник / Л.Л. Товажнянський та ін.- Київ: ЦУЛ, 2008. 576 с.
2. Влащенко Н.В. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посіб. / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2018. 373 с.
3. Що таке лікопен: 15 корисних властивостей. URL: <https://primaflora-shop.in.ua/blog/likopin> (дата звернення: 16.02.2023)

**Прохорова К. В.**, здобувач освіти,  
науковий керівник: **Золотухіна О. О.**, викладач,  
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж  
Державного торговельно-економічного університету»

## **ФУНКЦІОНУВАННЯ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ В УМОВАХ ВІЙНИ: ПРОБЛЕМИ ТА НАПРЯМИ РОЗВИТКУ**

У мінливому потоці сьогодення їжа для людей стала не тільки засобом задоволення кулінарних забаганок, а й основою для нормального функціонування організму людини. Надходження якісних продуктів до нашого тіла, важлива складова виконання всіх необхідних процесів у ньому. Підприємства, що займаються реалізацією та продажам харчових продуктів, є фундаментом безперервного транспортування у ланці «постачальник-споживач».

Заклади ресторанного господарства – це підприємства що займаються виробництвом кулінарної, кондитерської, мучної та іншої продукції, її реалізацією та організацією відпочинку споживачів. До таких підприємств відносять: ресторани, кафе, бари, паби, кафетерії, піцерії, комбінати з виготовлення напівфабрикатів, фабрики з виготовлення напівфабрикатів, комбінати харчування, магазини-кулінарії та супермаркети.

Підприємства ресторанного бізнесу мають різну організаційно-правову форму. Підприємницька діяльність в них здійснюється шляхом автоматизації виробничих процесів, реорганізації потових ліній, заміни застарілого обладнання, але головне з залученням або ні найманих робітників. Як правило такі підприємства ресторанної індустрії є самостійним господарчим суб'єктом, що дотримуюся у своїй роботі трьох напрямків: виробництво, реалізація та організація споживання.

До лютого 2022 року ресторанна індустрія набула шалених темпів розвитку. Відкривалися нові заклади харчування, а діючі намагалися переробити свою роботу таким чином, щоб рівень зацікавленості до них споживачів тільки зростав.

Попри дію у нашій державі складної нормативно-правової бази, власники підприємств ресторанного бізнесу знаходили засоби розширювати напрямки своєї роботи, з метою залучення все більшої кількості споживачів та надання їм статусу «постійних клієнтів закладу». Велика кількість підприємств окрім основних послуг пропонували додаткові: надання посуду в оренду, виїзні обслуговування (кейтеринг), реалізація страв через формат доставлення додому.

Якщо під час карантину люди не могли і не хотіли відвідувати заклади через ризик підхопити коронавірус, то з початком повномасштабної війни в Україні відвідування ресторанів зовсім зникло з порядку денного мільйонів українців. Постійні обстріли не дають