МІНІСТЕРСТВО ФІНАНСІВ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ПОДАТКОВИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ СОЦІАЛЬНО-ГУМАНІТАРНИХ ТЕХНОЛОГІЙ, СПОРТУ ТА РЕАБІЛІТАЦІЇ
КАФЕДРА МЕНЕДЖМЕНТУ ТА ПУБЛІЧНОГО УПРАВЛІННЯ

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Удосконалення технології і організація харчування подієвого (спортивного, культурного тощо) туристського заходу»

Здобувача вищої освіти І рівня, IV курсу, групи МБГ-20-1,
спеціальності 073 Менеджмент ,
освітня програма «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»

Гриценко Родіон Сергійович

Науковий керівник Гусятинський Микола Володимирович
к.т.н., доцент

Керівник освітньо-професійної програми Держак Наталія Олександрівна
к.с.н., доцент, доцент кафедри менеджменту та публічного управління

Допущено до захисту рішенням кафедри менеджменту та публічного управління
протокол від « 3 » грудня 2024 № 12

Завідувач кафедри Гусятинський Микола Володимирович
к.т.н., доцент

Ірпінь-2024

Реєстрація № 9 07.06.2024 _____
(дата) (підпис відповідальної особи)

Результати перевірки _____ 03.06.24 _____
(до захисту/ на допрацювання) (дата) (підпис)

Результат захисту 85/B/4/добре/ 13.06.2024 _____
(оцінка) (дата) (підпис)

Голова комісії _____ С.Д. Дунаєв
(підпис) (ініціали, прізвище)

Члени комісії: _____ С.І. Сидоренко
(підпис) (ініціали, прізвище)

_____ М.В. Дудатинський
(підпис) (ініціали, прізвище)

_____ І.Т. Кандзюр
(підпис) (ініціали, прізвище)

БЛАНК ОЦІНЮВАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Об'єкти контролю	Діапазон оцінки в балах	Фактична кількість балів	Примітки	Дата, П.І.П.: голови комісії членів комісії, секретаря, (підписи)
ОЦІНЮВАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ КОМІСІЄЮ ПО ЗАХИСТУ				
1.Доповідь	від 0 до 10	10		Бунцев С.Д.
2. Роздатковий матеріал	від 0 до 5	5		Шапошникова М.В.
3. Знання теоретичного та практичного матеріалу, вміння відповідати на запитання	від 0 до 25	20		Нагурн І.Т.
4. Апробація (участь у конференціях)	від 0 до 10	5		Стрипченко С.І.
РАЗОМ БАЛІВ	від 0 до 50	40		Сінчик Ю.І.
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ БАЛІВ	від 0 до 100	85		

ПЕРЕВЕДЕННЯ ОЦІНКИ ЗА 100-БАЛЬНОЮ ШКАЛОЮ ДО НАЦІОНАЛЬНОЇ ШКАЛИ ТА ШКАЛИ ЄКТС

Оцінка за 100- бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЕКТС	Оцінка за національною шкалою	Дата	П.І.П.: голови, членів комісії, секретаря, (підпис)
85	B	4	13.06.24	Бунцев С.Д. Шапошникова М.В. Нагурн І.Т. Стрипченко С.І. Сінчик Ю.І.

Правила переведення оцінок до національної шкали та шкали ЕКТС

Оцінка за 100-бальною	Оцінка за шкалою	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	5 (відмінно)
80-89	B	4 (добре)
70-79	C	
60-69	Б	3 (задовільно)
50-59	E	
35-49	ЄХ	2 (незадовільно)

Факультет соціально-гуманітарних технологій та менеджменту

Кафедра соціальної філософії та управління

Спеціальність 073 «Менеджмент»

Освітня програма «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»

Затверджую

Завідувач кафедри соціальної філософії та управління

Л.В.Чупрій

«7» листопада 2023р.

Завдання на кваліфікаційну роботу

здобувачу вищої освіти

Гриценка Родіона Сергійовича

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи: «Удосконалення технології і організація харчування подієвого (спортивного, культурного тощо) туристського заходу»

Затверджена наказом ректора від 16.10.2023 Наказ №1369

2. Строк здачі закінченої роботи 27.05.2024
3. *Цільова установка:* визначення рекомендацій щодо удосконалення технології та організації харчування подієвого туристського заходу

Мета роботи: вдосконалення технології та організації харчування для подієвого туризму на прикладі ресторану «Козацька Рада», забезпечення високого рівня обслуговування та задоволення потреб різних категорій споживачів.

Об'єктом дослідження: процес організації харчування для подієвого туристицького заходу в ресторані «Козацька Рада».

Предметом дослідження: інноваційні підходи до вдосконалення технології і організації харчування для подієвого туризму в ресторані «Козацька Рада».

4. Вихідні дані до роботи: наукова стаття
5. Перелік графічного матеріалу: Рис1. Особливості подієвого туризму; рис 2. Види подій; рис3. Види подієвого туризму; Рис.2.1 Ресторан «Козацька Рада»; Рис.2.2 Інтер'єр ресторану; табл. Оборотність кредиторської заборгованості; Рис.2.3 Розподіл доходів та витрат на один захід; Рис.2.4 Кількості відвідувачів на різних типах заходів; Рис.2.5 Лояльність клієнтів
6. Зміст випускної кваліфікаційної роботи (перелік питань закожним розділом): РОЗДІЛ 1. Теоретичні основи організіції подієвого туризму; 1.1. Сутність і особливості подієвого туризму; 1.2. Види подієвого

туризму та їх характеристика; РОЗДІЛ 2. Аналіз діяльності ресторан «Козацька рада» в контексті організації подієвого харчування; 2.1 Загальна характеристика ресторану; 2.2. Особливості організації харчування в ресторані; 2.3 Аналіз поточного стану та проблем організації поієвого харчування; 2.4 Оцінка ефективності проведення подієвих заходів в ресторані; РОЗДІЛ 3 Удосконалення технології та організації харчування для подієвого туризму в ресторані «Козацька рада»; 3.1 Інноваційний підхід до організації подієвого харчування; Розробка меню з урахуванням сучасних гастрономічних тенденцій; Впровадження системи менеджменту якості в організації подієвого харчування

7. Календарний план виконання роботи

№ п/п	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1.	Вибір теми, вивчення літературних джерел, складання плану роботи	01.10.2023	01.10.2023
2.	Підготовка першого розділу та подання керівнику	01.03.2024	01.03.2024
3.	Підготовка другого розділу та подання його керівнику	15.05.2024	15.05.2024
4.	Підготовка третього розділу	20.05.2024	20.05.2024
5.	Підготовка вступу, формування висновків та списку використаних літературних джерел. Оформлення роботи згідно вимог	23.05.2024	23.05.2024
6.	Доопрацювання роботи згідно зауважень керівника	24.05.2024	24.05.2024
7.	Отримання відгука від керівника	27.05.2024	27.05.2024
8.	Отримання рецензії	28.05.2024	28.05.2024
9.	Попередній захист	29.05.2024-30.05.2024	29.05.2024-30.05.2024
10.	Перевірка роботи на унікальність	29.05.2024	29.05.2024
11.	Допуск кваліфікаційної роботи до захисту	До 01.06.2024	
12.	Захист роботи	12.06.2024 13.06.2024	

8. Дата видачі завдання «7» листопада 2023р.

Науковий керівник кваліфікаційної роботи _____ М.В.Гусятинський
(підпис) (прізвище,ініціали)

Гарант освітньо-професійної програми _____ Н.О.Держ
(підпис) (прізвище, ініціали)

Завдання до виконання отримав здобувач вищої освіти _____ Р.С.Гриценко
(підпис) (прізвище, ініціали)

АНОТАЦІЯ

«Удосконалення технології і організація харчування подієвого (спортивного, культурного тощо) туристського заходу»

Метаю дослідження є вдосконалення технології та організації харчування для подієвого туризму на прикладі ресторану «Козацька Рада», забезпечення високого рівня обслуговування та задоволення потреб різних категорій споживачів. Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання:

1. Проаналізувати сучасні тенденції в організації харчування для подієвого туризму.

2. Дослідити поточний стан та проблеми організації подієвого харчування в ресторані «Козацька Рада».

3. Розробити рекомендації щодо вдосконалення технології приготування та подачі страв.

4. Впровадити систему менеджменту якості в організації харчування для подієвого туризму.

Об'єктом дослідження є процес організації харчування для подієвого туристицького заходу в ресторані «Козацька Рада».

Предметом дослідження є інноваційні підходи до вдосконалення технології і організації харчування для подієвого туризму в ресторані «Козацька Рада».

Науково-практична значимість одержаних результатів. Результат даного дослідження відбувають науково-практичну значимість для підприємств готель-ресторанної галузі, дозволяючи удосконалити технології та організацію подієвого туристського заходу

Кваліфікаційна робота містить 57 сторінки, 8 рисунків, 1 таблицю та використаних джерел з 40 найменувань.

Рік виконання дипломної роботи 2023-2024

Рік захисту роботи 2024

ANNOTATION

'Improving the technology and organisation of catering for an event (sports, cultural, etc.) tourist event'

The purpose of the study is to improve the technology and organisation of catering for event tourism on the example of the restaurant 'Kozatska Rada', to ensure a high level of service and meet the needs of different categories of consumers. To achieve this goal, the following tasks need to be solved:

1. To analyse current trends in catering for event tourism.

2. To study the current state and problems of organising event catering in the restaurant 'Kozatska Rada'.

3. To develop recommendations for improving the technology of cooking and serving dishes.

4. To implement a quality management system in the organisation of catering for event tourism.

The object of research is the process of organising catering for an event tourism event in the restaurant 'Kozatska Rada'.

The subject of the study is innovative approaches to improving the technology and catering for event tourism in the restaurant 'Kozatska Rada'.

Scientific and practical significance of the results. The results of this study are of scientific and practical importance for enterprises of the hotel and restaurant industry, allowing to improve the technology and organisation of event tourism.

The qualification work contains 57 pages, 8 figures, 1 table and 40 references.

Year of completion of the thesis 2023-2024

Year of thesis defence 2024

ЗМІСТ

ВСТУП 6
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ПОДІЄВОГО ТУРИЗМУ 8
1.1. Сутність і особливості подієвого туризму 8
1.2. Види подієвого туризму та їх характеристика 24
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «КОЗАЦЬКА РАДА» .....
В КОНТЕКСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ПОДІЄВОГО ХАРЧУВАННЯ 21
2.1. Загальна характеристика ресторану «Козацька Рада» 21
2.2. Особливості організації харчування в ресторані 28
2.3. Аналіз поточного стану та проблем організації подієвого харчування 42
2.4. Оцінка ефективності проведених подієвих заходів у ресторані 44
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПОДІЄВОГО ТУРИЗМУ В РЕСТОРАНІ «КОЗАЦЬКА РАДА» 41
3.1. Інноваційні підходи до організації подієвого харчування 41
3.2. Розробка меню з урахуванням сучасних гастрономічних тенденцій 43
3.3. Впровадження системи менеджменту якості в організації подієвого харчування 47
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ 51
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 53

ВСТУП

Організація харчування для подієво туристицьких заходів є важливою складовою готельно-ресторанної індустрії, що забезпечує високий рівень задоволення потреб відвідувачів(туристів) під час їх участі в різноманітних заходах. Подієво туристицький захід, зокрема спортивний, культурний, гастрономічний тощо, привертає все більше уваги як відвідувачів, так і організаторів заходів, що робить питання удосконалення технологій та організації харчування особливо актуальним.

Актуальність кваліфікаційної роботи обумовлена зростанням попиту на подієво туристицькі заходи та необхідністю вдосконалення технології і організації харчування для забезпечення високого рівня обслуговування. З розвитком туризму, зростає і конкуренція між закладами ресторанного господарства, що змушує їх шукати інноваційні підходи та впроваджувати сучасні системи менеджменту якості.

Метою кваліфікаційної роботи є вдосконалення технології та організації харчування для подієвого туризму на прикладі ресторану «Козацька Рада», забезпечення високого рівня обслуговування та задоволення потреб різних категорій споживачів.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання:

1. Проаналізувати сучасні тенденції в організації харчування для подієвого туризму.

2. Дослідити поточний стан та проблеми організації подієвого харчування в ресторані «Козацька Рада».

3. Розробити рекомендації щодо вдосконалення технології приготування та подачі страв.

4. Впровадити систему менеджменту якості в організації харчування для подієвого туризму.

Об'єктом кваліфікаційної роботи є процес організації харчування для подієвого туристицького заходу в ресторані «Козацька Рада».

Предметом кваліфікаційної роботи є інноваційні підходи до вдосконалення технології і організації харчування для подієвого туризму в ресторані «Козацька Рада».

Структура даної кваліфікаційної роботи складається з наступних елементів: вступ, три розділи з підрозділами, висновки та список використаних джерел.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ПОДІЄВОГО ТУРИЗМУ

1.1. Сутність і особливості подієвого туризму

Подієвий туризм, також відомий як івент-туризм, є однією з найдинамічніших і найбільш популярних форм туристицького заходу в готельно-ресторанній індустрії, що розвивається у всьому світі. Його сутність полягає у відвідуванні туристами спеціально організованих заходів, а саме готельно-ресторанних підприємств, які можуть мати культурний, спортивний, гастрономічний або будь-який інший характер. Подієвий туризм відіграє важливу роль у розвитку готельно-ресторанної індустрії, оскільки приваблює велику кількість відвідувачів, сприяє економічному зростанню регіонів і підвищує їхню культурну цінність. Подієвий туризм передбачає тимчасову поїздку з метою участі в певній події або заході, що є головним стимулом для відвідування конкретного місця. Згідно з науковою літературою, подієвий туризм визначається як комплексна діяльність, що включає планування, організацію, проведення та оцінку заходів, які залучають туристів і сприяють розвитку дестинацій [10].

Відмітні риси подієвого туризму, відповідно до В. Г. Леонідової, включають масовість, прогностичність, інтерактивність, інноваційність, регулярність заходів, стимулювання повторного відвідування дестинацій, видовищність та всесезонність [2]. Отже, розглянемо переваги цього виду туристицького заходу.

По-перше, подієві туристицькі заходи, в готельно-ресторанному підприємстві сприяють подовженню тривалості перебування туристів, оскільки часто люди затримуються ще на декілька днів для поглибленого ознайомлення з місцем де знаходиться ресторан чи готель . Це робить туристів потенційними споживачами додаткових послуг та ресурсів підприємства.

По-друге, великі та цікаві заходи можуть привернути великий потік туристів у заклад, що задовольняє інтереси різних цільових груп.

По-третє, івент-туризм відрізняється безконечністю ресурсів через відновлення програм заходів, запрошення різних хедлайнерів, додавання нових розважальних елементів та інші підходи, що підтримують його привабливість для туристів.

Подієвий туризм та туристицькі заходи мають значний вплив на економіку та соціальну сферу. Вони сприяють залученню інвестицій, створенню робочих місць. Наприклад, проведення великих спортивних подій, таких як Олімпійські ігри або чемпіонати світу, стимулює розвиток спортивних об'єктів, готелів, ресторанів та інших супутніх послуг. Аналогічно, культурні фестивалі привертають увагу до культурних та історичних пам'яток, що сприяє їх збереженню та популяризації [15;40].

Індустрія подієвого туризму включає кілька ключових компонентів. По-перше, це організатори заходів, які займаються плануванням і реалізацією подій. Вони відповідають за розробку концепції заходу, координацію роботи з партнерами, залучення спонсорів та маркетинг. По-друге, це учасники та відвідувачі заходів, які забезпечують основний потік доходів для місцевого ресторану[1;18]

Однією з головних характеристик подієвого туристицького заходу є його сезонність. Багато заходів проводяться у певні періоди року, що визначає нерівномірність туристичних потоків. Наприклад, цікава місцевість та унікальний інтер’єр закладу може залучити багато туристів [9;35].

Переваги подієвого туристицького заходу включають значний економічний ефект, підвищення іміджу закладу, та створення нових можливостей для місцевого бізнесу. Крім того, туристицький захід сприяє культурному обміну, підвищенню міжнародного співробітництва та зміцненню соціальних зв'язків. Водночас існують і певні виклики, такі як необхідність забезпечення безпеки під час масових заходів, вирішення екологічних питань та управління великими потоками туристів [27;37;39].



Рис.1.1 Особливості подієвого туризму

Розгляну появу терміну «подієвий туризм» від якого і пішов подієвий туристицький захід.

Історія виникнення подієвого туризму сягає давнини, оскільки з найдавніших часів люди збиралися на різні події, такі як релігійні свята, спортивні змагання, ярмарки та фестивалі. З розвитком цивілізації ці події набули більшого значення та організованості, що сприяло появі подієвого туризму як окремого явища. У античні часи, наприклад, Олімпійські ігри в Греції, які розпочалися в 776 році до н.е., залучали відвідувачів з різних частин Греції та навіть інших країн, створюючи таким чином ранню форму подієвого туризму [12;32].

У середньовіччі, релігійні паломництва також мали великий вплив на розвиток подієвого туризму. Паломництва до святих місць, таких як Рим, Єрусалим або Сантьяго-де-Компостела, привертали тисячі людей, які подорожували на великі відстані, щоб взяти участь у релігійних церемоніях і отримати духовне очищення. Ці події мали значний економічний вплив на місцеві громади, оскільки вони потребували послуг з розміщення, харчування

та інших видів обслуговування [14;25;34]. Ренесанс і Новий час стали епохами значних змін у подієвому туризмі. Зростання міст і розвиток культури сприяли виникненню нових видів подій, таких як театральні вистави, музичні концерти та художні виставки. Зокрема, у XVI-XVII століттях, Венеційський карнавал став одним з найбільш відомих і популярних подій, що привертали відвідувачів з усієї Європи. Це сприяло розвитку інфраструктури для обслуговування туристів, включаючи готелі, таверни та транспортні засоби [33;36].

З початку XIX століття, з розвитком промислової революції та зростанням середнього класу, подієвий туризм набув нового імпульсу. Виникнення залізниць та пароплавів зробило подорожі більш доступними і комфортними, що сприяло зростанню кількості подорожуючих до різних подій. Однією з таких подій стала Всесвітня виставка у Лондоні в 1851 році, яка привернула мільйони відвідувачів з усього світу і стала прикладом того, як великі події можуть стимулювати міжнародний туризм [16;17].

У XX столітті подієвий туризм зазнав значних змін завдяки розвитку мас-медіа та комунікаційних технологій. Телебачення, радіо та інтернет дозволили широкому загалу дізнаватися про події в різних куточках світу, що сприяло зростанню популярності подієвого туризму. Такі події, як Олімпійські ігри, Чемпіонати світу з футболу, музичні фестивалі, такі як Вудсток, та міжнародні конференції стали важливими складовими туристичної індустрії [17]. З початку XXI століття, подієвий туризм продовжує розвиватися і набирати популярності. Нові технології, такі як соціальні мережі, дозволяють організаторам подій ефективніше залучати аудиторію та просувати свої заходи. Крім того, зростає кількість спеціалізованих подій, таких як гастрономічні фестивалі, спортивні марафони, конгреси та виставки, що сприяють подальшому розвитку цього сегменту туризму [5;17;20].

Україна також активно розвиває подієвий туризм, використовуючи свої унікальні культурні та природні ресурси. В останні роки значного розвитку набули такі події, як фестивалі етнічної музики, гастрономічні фестивалі,

спортивні змагання та міжнародні конференції. Наприклад, Львівський міжнародний літературний фестиваль, що проводиться щороку, привертає тисячі відвідувачів з усього світу, сприяючи розвитку культурного туризму в регіоні [17].

Подієвий туризм має великий потенціал для розвитку в Україні, оскільки він сприяє не тільки економічному зростанню, але й популяризації національної культури та історії. Важливою складовою успішного розвитку подієвого туризму є ефективна співпраця між державними установами, місцевими громадами та бізнесом, а також використання сучасних технологій для організації та просування подій [17;31].

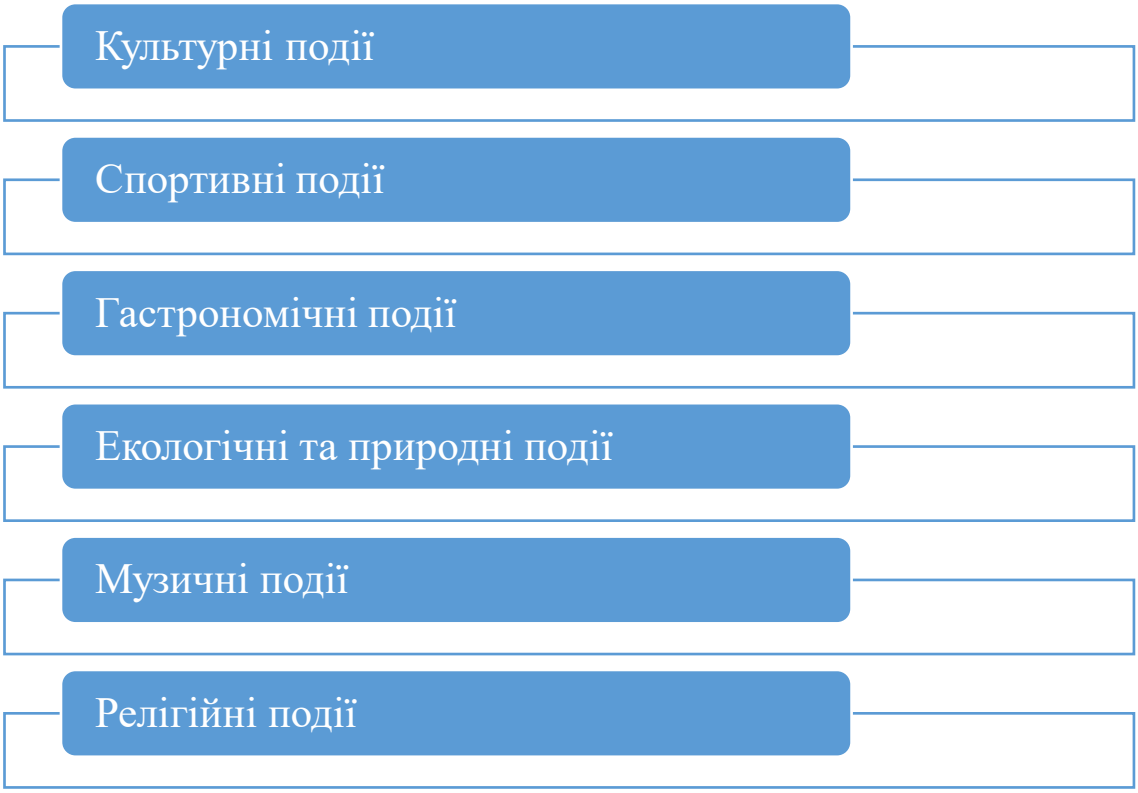


Рис.1.2 Види подій

Одним з найбільш поширених видів подієвого туризму є культурні події, до яких відносяться фестивалі, концерти, театральні постановки, виставки та ярмарки. Ці заходи не лише популяризують культурну спадщину регіону, але й стимулюють розвиток місцевої економіки завдяки збільшенню попиту на готельні послуги, ресторани та сувенірні магазини [22;23].

Спортивні події є ще одним важливим сегментом подієвого туризму. Вони включають спортивні змагання, чемпіонати, марафони та інші види змагань. Проведення таких подій, як Чемпіонат Європи з футболу або Марафон у Києві, привертає велику кількість учасників та глядачів, що сприяє розвитку інфраструктури, підвищує міжнародний імідж країни та створює можливості для бізнесу. Спортивні події також мають значний соціальний вплив, сприяючи популяризації здорового способу життя та залученню молоді до спорту [7;15].

Гастрономічні події, такі як фестивалі їжі та напоїв, дегустації, кулінарні майстер-класи, є привабливими для туристів, які прагнуть отримати нові кулінарні враження та відкрити для себе автентичні страви різних регіонів. Прикладом може бути фестиваль «Street Food So Good» у Львові, який збирає гурманів та кулінарів з усієї України та з-за кордону. Такі події не лише сприяють розвитку гастрономічного туризму, але й підтримують місцевих виробників та ресторatorів [3;15].

Екологічні та природні події залучають туристів, які цікавляться екологічними темами та прагнуть відпочинку на природі. До таких подій належать фестивалі природничої тематики, акції з озеленення, екологічні конференції та виставки. Наприклад, фестиваль «Екофест» у Карпатах привертає увагу до проблем охорони довкілля та популяризує екологічний туризм. Ці події сприяють формуванню екологічної свідомості серед населення та стимулюють розвиток сталого туризму.

Музичні події є одним з найпопулярніших видів подієвого туризму. Великі музичні фестивалі, такі як «Atlas Weekend» у Києві, збирають тисячі шанувальників музики з різних країн. Ці події не лише пропонують можливість насолодитися живими виступами улюблених виконавців, але й створюють унікальну атмосферу, що сприяє соціальним взаємодіям та культурному обміну.

Релігійні події також є значним елементом подієвого туризму, залучаючи паломників та туристів, які цікавляться релігійними та духовними

темами. В Україні популярними є паломництва до Свято-Успенської Києво-Печерської Лаври та Софійського собору в Києві. Такі події сприяють духовному розвитку, збереженню релігійних традицій та культурної спадщини [8;15]. Інші види подієвого туризму включають бізнес-події, такі як конференції, семінари, виставки та ярмарки, які залучають бізнесменів, дослідників та фахівців з різних галузей. Проведення міжнародних виставок, таких як «AGRO» у Києві, сприяє розвитку міжнародного співробітництва, обміну досвідом та залученню інвестицій. Бізнес-події також стимулюють розвиток готельної та ресторанної інфраструктури, створюючи додаткові робочі місця [21;22].

Маркетинг відіграє ключову роль у створенні унікального іміджу туристичної дестинації. За допомогою брендингу подій, організатори можуть створити впізнаваний і привабливий образ заходу, що сприяє збільшенню кількості відвідувачів. Як зазначають Огієнко М. М. та Огієнко А. В., просування заходів подієвого туризму інструментами таргетингу є ефективним способом залучення цільової аудиторії та подолання сезонності туристичних потоків. Гастрономічні фестивалі та кулінарні конкурси, наприклад, дозволяють збільшити кількість туристів в регіонах у нерегулярні туристичні сезони, що позитивно впливає на місцеву економіку [19].

Використання цифрових технологій і соціальних медіа є важливим елементом сучасного маркетингу у подієвому туризмі. Соціальні мережі, такі як Facebook, Instagram, Twitter, стають платформами для активного залучення туристів та їхньої інтеракції з організаторами подій. Завдяки візуальному контенту та взаємодії з користувачами, соціальні медіа сприяють підвищенню обізнаності про подію та стимулюють інтерес до участі в ній. Як зазначено у роботі Бейдика О. О., впровадження новітніх інформаційних технологій у сфері подієвого туризму дозволяє не тільки підвищити ефективність маркетингових кампаній, але й покращити загальний досвід туристів [2].

Рекламні кампанії є ще одним важливим інструментом маркетингу подієвого туризму. Використання контекстної реклами та таргетингу дозволяє

ефективно досягати цільову аудиторію, зменшуючи витрати на маркетинг та збільшуючи кількість залучених учасників подій. Дослідження Огієнка М. М. та Огієнка А. В. показують, що правильно налаштована таргетована реклама може значно підвищити ефективність рекламної кампанії, забезпечуючи високий рівень залучення аудиторії при мінімальних витратах [19].

Як зазначають Власенко О. Б. та Забалдіна Ю. Б., івент-менеджмент стає окремим напрямком дослідження в сучасній науці, оскільки він включає розробку нових методів та підходів до організації подій, що сприяють підвищенню їхньої привабливості та ефективності [6;13].

Проведення подій також потребує ретельного планування та координації зусиль різних учасників. Забезпечення якісного обслуговування та високого рівня сервісу є ключовими факторами успіху подієвих заходів. Згідно з висновками Радіонової О. М., високий рівень сервісу та добре організована логістика сприяють задоволенню потреб туристів та підвищенню їхнього рівня задоволення від участі у заході [26].

Одним із важливих аспектів маркетингу в подієвому туризмі є співпраця з медіа та іншими партнерами. Інформаційна підтримка та партнерство з медіа дозволяють забезпечити широку аудиторію обізнаністю про захід, сприяючи його популяризації та залученню більшої кількості учасників. Як зазначають Бусловська А. С. та Сардак С. Е., співпраця з медіа дозволяє не тільки збільшити обізнаність про подію, але й створити позитивний імідж заходу та дестинації загалом [4].

Таким чином, маркетинг відіграє надзвичайно важливу роль у розвитку подієвого туризму. Ефективне використання маркетингових інструментів, таких як брендинг, реклама, таргетинг, соціальні медіа та співпраця з медіа, дозволяє підвищити привабливість подій, залучити більшу кількість відвідувачів та забезпечити їхнє задоволення. Використання інноваційних підходів та технологій у маркетингу подієвого туризму сприяє розвитку туристичної індустрії та покращенню загального досвіду туристів.

1.2. Види подієвого туризму та їх характеристика

Види подієвого туризму можна класифікувати за різними критеріями, такими як тематика, масштаб, тривалість та географічне розташування[11;20;37].

Спортивний туризм є одним із найбільш популярних видів подієвого туризму. Він включає участь або відвідування спортивних заходів, таких як Олімпійські ігри, чемпіонати світу з різних видів спорту, марафони, велогонки, футбольні матчі тощо. Спортивний туризм сприяє розвитку інфраструктури міст, залучає значну кількість туристів і стимулює економіку регіонів. Основними характеристиками спортивного туризму є висока організованість, великий обсяг учасників та глядачів, а також значний вплив на місцеву економіку. Спортивні події часто супроводжуються культурними програмами, що включають концерти, виставки та інші розважальні заходи [10;28;37].

Культурний туризм передбачає подорожі з метою відвідування культурних заходів, таких як фестивалі, виставки, театральні постановки, концерти та інші події, що відображають культурне надбання країни або регіону. Цей вид туризму є важливим елементом збереження та популяризації культурних традицій, а також сприяє міжкультурному обміну. Культурні події часто проводяться в історичних місцях, що додає їм особливої атмосфери. Відвідувачі мають можливість ознайомитися з архітектурою, мистецтвом, літературою та іншими аспектами культурної спадщини[10;28;37].



Рис.1.3 Види подієвого туризму

Релігійний туризм передбачає подорожі до святих місць, участь у релігійних обрядах, фестивалях та паломництвах. Цей вид туризму є важливим для збереження релігійної спадщини та підтримки духовних традицій. В Україні популярними напрямками релігійного туризму є Києво-Печерська лавра, Почаївська лавра, Зарваниця. Релігійний туризм сприяє духовному розвитку, збагаченню культурного досвіду та взаєморозумінню між представниками різних релігій. Він також має значний економічний вплив на регіони, де розташовані святі місця, підтримуючи місцеву інфраструктуру та послуги [10;37].

Діловий туризм охоплює подорожі з метою участі в конференціях, семінарах, бізнес-зустрічах, виставках та інших заходах, пов'язаних з професійною діяльністю. Цей вид туризму є важливим для розвитку міжнародного співробітництва, обміну досвідом та знаннями. Діловий туризм відрізняється високим рівнем організації, вимогами до комфорту та професіоналізму обслуговування. Туристи, які подорожують з діловою метою,

зазвичай витрачають більше коштів на проживання, харчування та інші послуги, що сприяє економічному розвитку регіонів[28;37].

Музичний туризм включає відвідування музичних фестивалів, концертів, оперних та балетних постановок. Цей вид туризму сприяє популяризації музичної культури, підтримці виконавців та розвитку музичної індустрії. Музичні події приваблюють велику кількість туристів, які подорожують з різних країн, щоб насолодитися виступами улюблених виконавців. Музичний туризм також сприяє розвитку місцевої інфраструктури, підвищує туристичну привабливість регіонів та сприяє міжкультурному обміну.

Гастрономічний туризм – це спеціалізований вид туризму, який орієнтується на ознайомлення туристів із національними кулінарними традиціями, дегустацію місцевих страв і напоїв, а також участь у різноманітних кулінарних заходах, фестивалях і майстер-класах. Основною метою гастрономічного туризму є забезпечення туристів можливістю пізнання кулінарної культури відвідуваного регіону або країни, що включає як традиційні, так і сучасні аспекти кухні[10;28;37].

Гастрономічний туризм є одним з найперспективніших напрямів розвитку туристичної індустрії в Україні, завдяки багатству національної кухні, різноманітності кулінарних традицій різних регіонів та високому рівню розвитку ресторанного господарства. В Україні гастрономічний туризм має значний потенціал, що обумовлено багатою культурною спадщиною, історичними традиціями та сучасними тенденціями в галузі харчування. Одним із ключових аспектів розвитку гастрономічного туризму в Україні є створення спеціалізованих гастро-турів, які включають відвідування кращих ресторанів, фермерських господарств, виноробень, пивоварень, сироварень та інших підприємств харчової промисловості. Такі тури дозволяють туристам не тільки скуштувати автентичні страви та напої, але й ознайомитися з процесом їх виробництва, взяти участь у кулінарних майстер-класах та дегустаціях.

Згідно з даними досліджень, гастрономічний туризм стає дедалі популярнішим серед туристів, які прагнуть отримати нові враження та знання про кулінарну культуру відвідуваних країн та регіонів. Наприклад, у країнах Європи, таких як Італія, Франція, Іспанія та Греція, гастрономічний туризм є важливим елементом туристичної індустрії, що сприяє розвитку місцевих економік і популяризації національних кулінарних традицій [24;29;39].

В Україні гастрономічний туризм також активно розвивається завдяки зусиллям державних і приватних організацій, які працюють над створенням нових туристичних маршрутів, проведенням кулінарних фестивалів і майстер-класів, а також просуванням української кухні на міжнародному рівні. Важливу роль у цьому процесі відіграють ресторани, які спеціалізуються на приготуванні традиційних українських страв та інноваційних гастрономічних концепцій. Одним із яскравих прикладів успішного розвитку гастрономічного туризму в Україні є ресторан «Козацька Рада», який пропонує своїм гостям унікальну можливість насолодитися автентичними стравами української кухні, приготованими за традиційними рецептами з використанням місцевих продуктів. Ресторан активно співпрацює з місцевими фермерськими господарствами, виноробнями та іншими постачальниками продуктів харчування, що дозволяє забезпечувати високу якість страв та підтримувати екологічні стандарти.

Однією з ключових тенденцій у розвитку гастрономічного туризму є використання локальних продуктів і сезонних інгредієнтів, що дозволяє не тільки забезпечувати високу якість страв, але й підтримувати місцевих виробників та сприяти розвитку регіональних економік. Інноваційні підходи до організації гастрономічного туризму включають використання сучасних технологій та методів приготування страв, що дозволяє створювати нові кулінарні шедеври та забезпечувати високу якість обслуговування гостей.

Окрім цього, важливу роль у розвитку гастрономічного туризму відіграє маркетинг і просування гастрономічних продуктів та послуг на ринку. Ресторани, фермерські господарства та інші підприємства, які займаються

виробництвом та продажем гастрономічних продуктів, активно використовують різні маркетингові інструменти для залучення туристів та популяризації своїх продуктів. Одним із ключових елементів успішного розвитку гастрономічного туризму є співпраця між різними учасниками туристичної індустрії, такими як ресторани, фермерські господарства, виноробні, туристичні агентства та інші організації. Така співпраця дозволяє створювати унікальні гастрономічні тури, що включають відвідування різних закладів та підприємств, дегустацію страв і напоїв, участь у кулінарних майстер-класах та інших заходах. Гастрономічний туризм має значний потенціал для розвитку в Україні, завдяки багатству національної кухні, різноманітності кулінарних традицій різних регіонів та високому рівню розвитку ресторанного господарства. Важливу роль у цьому процесі відіграють ресторани, які спеціалізуються на приготуванні традиційних українських страв та інноваційних гастрономічних концепцій.

Таким чином, гастрономічний туризм є важливим і перспективним напрямом розвитку туристичної індустрії в Україні, що базується на кулінарних традиціях і національних особливостях кухні різних країн та регіонів. В останні роки гастрономічний туризм набуває все більшої популярності як в Україні, так і в усьому світі, завдяки своєму унікальному поєднанню кулінарних, культурних і туристичних аспектів.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «КОЗАЦЬКА РАДА» В КОНТЕКСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ПОДІЄВОГО ХАРЧУВАННЯ

2.1. Загальна характеристика ресторану «Козацька Рада»

Ресторан «Козацька Рада» розташований у мальовничому селі Софіївська Борщагівка, неподалік від Києва. Софіївська Борщагівка, де розташовано ресторан, була заснована ще в 1497 році. Село отримало свою назву від Софійського монастиря, якому воно належало, і річки Борщагівки. З давніх часів село славилося своєю гостинністю та кулінарними традиціями. Страви, приготовлені місцевими кухарями, завжди вирізнялися неперевершеним смаком та оригінальністю.



Рис.2.1 Ресторан «Козацька Рада»

Ресторан було відкрито в 2009 році з метою підтримати та розвивати кулінарні традиції Софіївської Борщагівки. Заклад пропонує страви традиційної української кухні, приготовані за автентичними рецептами з використанням найсвіжіших та найякісніших продуктів. Меню ресторану включає такі популярні страви, як борщ, вареники, крученики, пампушки та

багато інших національних смаколиків. Крім української кухні, в меню також представлені страви європейської кухні, що дозволяє задовольнити смаки найвибагливіших гостей.

Інтер'єр ресторану виконаний у західноукраїнських мотивах, нагадуючи автентичну сільську хату. Столи вкриті скатертинами, а стіни прикрашені розписами за козацькими мотивами. Така атмосфера створює у відвідувачів відчуття занурення в історію та культуру козацької України. Особливу увагу приділено деталям: озеленена територія, затишні дерев'яні будиночки на вулицях, приглушене світло всередині залу. Все це створює неповторну атмосферу затишку та комфорту.



Рис.2.2 Інтер'єр ресторану

Ресторан «Козацька Рада» також є ідеальним місцем для проведення різноманітних святкових заходів, таких як весілля, корпоративи, дні народження та ювілеї. Заклад має два банкетні зали, що можуть вмістити до 150 осіб у форматі банкету та до 250 осіб у форматі фуршету. Це робить ресторан універсальним місцем для проведення як масштабних, так і більш інтимних подій. Крім того, ресторан пропонує бізнес-ланчі, що робить його привабливим місцем для ділових зустрічей та переговорів.

Меню ресторану - це справжня гастрономічна подорож у світ української кулінарної спадщини. Кожна страва приготована за старовинними рецептами,

що передавалися з покоління в покоління, з використанням лише найкращих місцевих інгредієнтів. Кулінарне мистецтво ресторану відтворює справжні смаки України, що знайомі багатьом з дитинства. Меню ресторану є справжнім відображенням багатства та різноманіття української кухні. Кожна страва, приготована з любов'ю та дотриманням традицій, дарує гостям можливість насолодитися неповторним смаком справжньої української їжі.

Головна страва української кухні - червоний борщ, приготований зі свіжих буряків, капусти, картоплі та м'яса, приправлений ароматним салом і часником. Борщ подається з домашньою сметаною та м'яким запашним хлібом. Особливої уваги заслуговує «зелений борщ» із щавлю та кропиви, який подається навесні та влітку.

Вареники - це справжнє багатство української кухні, представлене у найрізноманітніших варіаціях. У меню можна знайти вареники з картоплею та грибами, капустою, м'ясом, сиром та солодкі вареники з вишнями чи полуницею. Кожна порція подається з густою сметаною або підсмаженою цибулею, що додає страві неповторного смаку.

Голубці з м'ясом і рисом, загорнуті в капустяні листи, тушковані у томатному соусі зі спеціями, є улюбленою стравою багатьох. Ресторан пропонує також вегетаріанські варіанти голубців з гречкою та грибами.

Сало з часником та хроном - незамінна закуска на кожному українському столі. У ресторані подають кілька видів сала, включаючи класичне солоне, копчене та мариноване з різними спеціями.

Деруни - смачні картопляні млинці, обсмажені до золотистої скоринки, подаються зі сметаною або м'ясним соусом. Вони можуть бути як самостійною стравою, так і гарніром до основних страв.

Пампушки - невеликі пшеничні булочки, які подаються до борщу. Їх випікають з часниковою заправкою, що надає їм особливого аромату та смаку.

Котлета по-київськи - ніжне куряче філе з вершковим маслом всередині, запаніроване та обсмажене до хрусткої скоринки. Ця страва є однією з

візитівок української кухні і користується великою популярністю серед гостей ресторану.

Традиційна українська печеня з м'ясом, картоплею, морквою та цибулею, приправлена ароматними травами та спеціями, готується у глиняних горщиках, що дозволяє зберегти всі смакові якості інгредієнтів.

Куліш - це страва з пшона, м'яса, сала та овочів, що готується на відкритому вогні. Вона має густу консистенцію і насичений смак, ідеально підходить для холодної пори року.

Пампушки - це невеличкі пухкі булочки, що подаються зі свіжим часниковим соусом. Ця страва є ідеальним доповненням до борщу, але також може бути самостійною закускою. Пампушки готуються з дріжджового тіста, що

Банош - традиційна гуцульська страва, яку готують з кукурудзяного борошна на вершках або сметані, а потім подають з бринзою, шкварками та грибами. Це страва, що вражає своєю простотою та насиченим смаком, є улюбленою серед відвідувачів нашого ресторану.

Домашні ковбаси - це справжній делікатес української кухні, який готується за традиційними рецептами. Наші ковбаси виготовляються з найкращого м'яса, з додаванням спецій та часнику, потім підкопчуються або запікаються. Це ідеальна закуска, яка підійде до будь-якого столу.

Млинці є невід'ємною частиною української кухні. У нашому ресторані ви можете спробувати млинці з різними начинками: сиром, м'ясом, грибами, фруктами та варенням. Кожен млинець готується з любов'ю та майстерністю, що робить їх особливо смачними.

Запечена картопля з салом і грибами - це ще одна улюблена страва українців. Картопля запікається до золотистої скоринки разом з шматочками сала та ароматними грибами, що створює неймовірний смак та аромат. Це страва, яка припаде до смаку кожному.

Сирники - це солодкі оладки з домашнього сиру, які подаються зі сметаною, медом або варенням. Вони є чудовим вибором для сніданку або

десерту. Наші сирники готуються з найкращого сиру та мають ніжний, трохи кислуватий смак.

Налисники - це тонкі млинці, наповнені солодким маком, горіхами або іншими начинками. Вони запікаються до хрусткої скоринки та подаються зі сметаною або медом. Це страва, яка занурює в атмосферу традиційних українських свят.

Запечене ягня з овочами - це страва, що чудово підходить для святкових обідів. Ягня готується з додаванням ароматних трав та спецій, що робить його м'яким та соковитим. Запечені овочі додають страві особливої кольорової палітри та смаку.

Солоні огірки та помідори з домашнім часниковим соусом

Це чудовий варіант закуски для будь-якого столу. Солоні огірки та помідори маринуються разом з часниковим соусом, що додає їм особливого смаку та аромату.

Медовик - це класичний український десерт, який готується з ніжних коржів, просочених медом, та крему на основі сметани або масла. Цей десерт має ніжний смак та аромат меду, який не залишить байдужим нікого.

Окрім страв, ресторан пропонує широкий вибір традиційних українських напоїв: узвар з сухофруктів, квас, домашні настоянки та медовуху. Особливою популярністю користуються чаї з трав та ягід, що мають не тільки приємний смак, але й корисні властивості.

Серед відвідувачів ресторану значну частку складають туристи, як іноземні, так і внутрішні. Вони шукають можливості ознайомитися з культурною спадщиною країни через її кухню. Для них ресторан «Козацька Рада» пропонує особливу атмосферу, де можна не тільки скуштувати традиційні страви, але й дізнатися більше про історію та традиції України. Такий досвід є важливим компонентом культурного туризму, який сприяє зміцненню зв'язків між країнами та народами.

Крім того, ресторан популярний серед бізнесменів та корпоративних клієнтів. «Козацька Рада» пропонує зручні умови для проведення бізнес-

зустрічей, корпоративних заходів та банкетів. Велика кількість залів різної місткості дозволяє організовувати заходи будь-якого масштабу – від невеликих нарад до великих корпоративних свят. Для цієї категорії клієнтів важливими є не лише якість їжі та обслуговування, але й можливість проведення заходів у затишній, проте респектабельній атмосфері. Ресторан також приваблює молоді пари та сім'ї з дітьми. Молоді люди часто обирають «Козацьку Раду» для романтичних побачень завдяки її унікальній атмосфері та високому рівню обслуговування. Для сімей з дітьми важливими є комфортні умови, наявність дитячого меню та розважальних зон. В цьому сенсі ресторан пропонує широкий спектр послуг, що робить його привабливим місцем для сімейного відпочинку. Не можна оминути увагою й особливу категорію клієнтів – гурманів та любителів кулінарних експериментів. Ця аудиторія цінує високоякісні інгредієнти, оригінальні рецепти та вишукані страви. Для них ресторан постійно вдосконалює своє меню, впроваджує нові страви та проводить кулінарні майстер-класи, де гості можуть дізнатися секрети приготування найулюбленіших страв української кухні.

Співробітники ресторану - це не просто обслуговуючий персонал, а справжні хранителі українських традицій. Кожен з них одягнений у національні костюми, які відтворюють історичний стиль українського народного вбрання.

Персонал ресторану складається з різних категорій працівників, кожен з яких має свою специфічну роль і обов'язки. До основних категорій належать:

- кухарі – відповідальні за приготування страв, дотримуючись високих стандартів якості та безпеки харчових продуктів.

- офіціанти – забезпечують обслуговування гостей, надаючи інформацію про меню, приймаючи замовлення та забезпечуючи комфортне перебування гостей у ресторані.

- менеджери – відповідають за загальну організацію роботи ресторану, координацію роботи персоналу та взаємодію з клієнтами.

- адміністратори – здійснюють контроль за дотриманням стандартів обслуговування, координують роботу між кухнею та залом, вирішують оперативні питання.

- бармени – готують напої, контролюють запаси бару та забезпечують якісне обслуговування клієнтів біля барної стійки.

- прибиральники – відповідають за чистоту та санітарний стан приміщень ресторану.

Жінки носять барвисті вишиванки з традиційними орнаментами, плахти, запаски та хустки, що прикрашають їх голови. Чоловіки одягнені в сорочки-вишиванки, широкі штани та пояси. Такий одяг не лише додає автентичності та колориту закладу, але й створює атмосферу справжньої української хати, де гості почуваються як вдома.

Високий рівень сервісу у ресторані поєднується з традиційною українською гостинністю, що створює теплу та дружню атмосферу для кожного гостя. Співробітники ресторану завжди привітні та уважні, готові допомогти з вибором страв та напоїв, розповісти про історію кожного кулінарного шедевру та поділитися цікавими фактами про українські традиції.

Гості ресторану від самого входу відчувають справжню українську гостинність. Їх зустрічають усміхнені хостеси, одягнені у традиційні костюми, які проводять до столу та надають меню. Ввічливість і турботливість персоналу створюють атмосферу затишку та спокою, що дозволяє гостям розслабитися і насолодитися вечором.

Офіціанти ресторану проходять спеціальне навчання, щоб глибоко знати меню, рецепти страв та напоїв, а також історію та особливості української кухні. Вони з легкістю рекомендують найкращі страви, враховуючи побажання та смаки кожного гостя, а також пропонують відповідні напої для ідеального поєднання смаків.

Аналіз фінансових показників є важливою складовою оцінки діяльності будь-якого підприємства, зокрема ресторанного бізнесу. Цей процес дозволяє визначити ефективність управління, фінансову стійкість та рентабельність

закладу. У рамках нашого дослідження ми проаналізуємо основні фінансові показники ресторану «Козацька Рада», спираючись на дані, зібрані під час практики.

Таблиця.2.1

Оборотність кредиторської заборгованості, рази

Показник	Значення
Доходи, грн	15,000,000
Витрати, грн	13,000,000
Чистий прибуток, грн	2,000,000
Рентабельність продажів, %	13.33
Рентабельність активів, %	8.57
Коефіцієнт поточної ліквідності	1.5
Коефіцієнт швидкої ліквідності	1.2
Оборотність запасів, рази	4.5
Оборотність дебіторської заборгованості, рази	12
Оборотність кредиторської заборгованості, рази	8

Аналіз фінансових показників ресторану «Козацька Рада» свідчить про його стабільний розвиток та ефективне управління фінансовими ресурсами. Висока рентабельність та ліквідність підприємства забезпечують його фінансову стійкість, а ефективне управління активами сприяє підвищенню оборотності та збільшенню доходів. Співпраця з надійними постачальниками дозволяє забезпечувати високий рівень якості продукції та обслуговування, що є важливим фактором успіху ресторану на ринку.

2.2. Особливості організації харчування в ресторані

Планування меню для подієвих заходів у ресторані «Козацька Рада» являє собою складний та багатоступеневий процес, що вимагає ретельного

підходу на кожному етапі. Важливим аспектом цього процесу є розуміння потреб і очікувань клієнтів, а також врахування тематичної спрямованості заходу. Ресторан «Козацька Рада» спеціалізується на організації різноманітних заходів, таких як весілля, корпоративні вечори, ювілеї, дні народження та інші урочистості. Основою процесу планування є початкове обговорення з клієнтами їхніх побажань та вимог щодо меню. Зазвичай клієнти мають певні уподобання щодо видів страв, їх кількості та варіантів подачі. Після цього менеджери ресторану разом з шеф-кухарем розробляють попередній варіант меню, який потім обговорюється та коригується відповідно до побажань клієнтів.

Меню для подієвих заходів у «Козацькій Раді» включає широкий спектр страв, від традиційних українських до сучасних європейських. Серед традиційних українських страв популярними є борщ з пампушками, вареники з різними начинками, котлети по-київськи, запечена риба та інші. Європейська кухня представлена такими стравами, як індичка для гурмана , качина грудка з грушею «Фламбе», стейки, салати та десерти. Важливим є те, що всі страви готуються з найсвіжіших продуктів, що постачаються від перевірених постачальників. Особлива увага приділяється сезонності продуктів. Наприклад, у літній період меню поповнюється великою кількістю овочевих страв та легких салатів, тоді як взимку акцент робиться на ситних та зігріваючих стравах. Це дозволяє не тільки дотримуватися гастрономічних трендів, але й забезпечувати клієнтів максимально свіжими та корисними стравами. Під час планування меню для подієвих заходів також враховуються можливі дієтичні обмеження та алергії гостей. У «Козацькій Раді» завжди готові запропонувати вегетаріанські, безглютенові та інші спеціалізовані варіанти страв. Для цього шеф-кухар ресторану розробляє окремі рецепти та страви, які повністю відповідають запитам клієнтів.

Важливою частиною процесу планування меню є дегустація. Після затвердження попереднього варіанту меню клієнти мають можливість особисто скуштувати страви, що будуть представлені на заході. Це дозволяє

не тільки переконатися у високій якості приготування, але й внести останні корективи перед остаточним затвердженням.

Загалом, планування меню для подієвих заходів у ресторані «Козацька Рада» є комплексним процесом, що включає аналіз потреб клієнтів, розробку індивідуальних пропозицій, використання сезонних продуктів та врахування дієтичних обмежень.

Логістика ресторану «Козацька Рада» включає декілька етапів, починаючи від вибору постачальників і закінчуючи доставкою продуктів на кухню закладу. Основними принципами, якими керується ресторан при організації логістики, є своєчасність, якість та економічна ефективність. Одним з головних постачальників продуктів для ресторану є компанія «Bayadera Group». Це велика українська компанія, яка спеціалізується на дистрибуції та розповсюдженні алкогольних напоїв. «Bayadera Group» є ексклюзивним партнером і представником в Україні таких відомих світових брендів, як Diageo, Remy Cointreau, Moët Hennessy, Mast-Jägermeister, Proximo Spirits. Завдяки співпраці з «Bayadera Group», ресторан «Козацька Рада» може запропонувати своїм гостям широкий асортимент високоякісних алкогольних напоїв, що доповнюють меню закладу та підвищують його привабливість для клієнтів.

Ще одним важливим постачальником ресторану є компанія «Fozzy Group». Це одна з найбільших торгових мереж України, яка забезпечує широкий вибір продуктів харчування. «Fozzy Group» постачає ресторану свіжі овочі та фрукти, м'ясо, рибу, молочні продукти та інші інгредієнти, необхідні для приготування страв. Висока якість та оперативність постачання є основними перевагами співпраці з цією компанією.

Ресторан «Козацька Рада» також співпрацює з місцевими фермерами та виробниками, що дозволяє підтримувати локальну економіку та забезпечувати гостям свіжі та якісні продукти. Зокрема, заклад отримує м'ясо та молочні продукти від фермерських господарств Київської області.

Однією з особливостей логістики ресторану є використання системи «точно вчасно» (just-in-time). Ця система дозволяє мінімізувати запаси продуктів на складі, знижуючи витрати на їх зберігання та забезпечуючи свіжість інгредієнтів. Завдяки цьому, страви, приготовані у ресторані «Козацька Рада», завжди відзначаються високою якістю та свіжістю.

Транспортування продуктів є важливим етапом логістики, який вимагає ретельного планування та координації. Для забезпечення свіжості та якості продуктів використовується спеціалізований транспорт з системами контролю температури. Наприклад, м'ясо, риба та молочні продукти транспортуються у холодильних установках, що дозволяє зберігати оптимальні умови для їх зберігання та уникати псування. Крім того, ресторан співпрацює з логістичними компаніями, які мають досвід у сфері транспортування харчових продуктів, що гарантує своєчасну та безпечну доставку.

Зберігання продуктів у ресторані «Козацька Рада» здійснюється з дотриманням усіх санітарних норм та вимог. Для цього використовуються сучасні складські приміщення, обладнані системами контролю температури та вологості. Продукти зберігаються в окремих зонах залежно від їх типу та вимог до зберігання. Наприклад, м'ясо та риба зберігаються у морозильних камерах, овочі та фрукти - у холодильниках, сухі продукти - у спеціальних шафах. Важливим аспектом є регулярна перевірка термінів придатності продуктів та контроль їх стану, що дозволяє уникнути використання неякісної сировини. Контроль якості продуктів є невід'ємною частиною процесу логістики. У ресторані «Козацька Рада» впроваджено систему HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), яка дозволяє контролювати всі етапи виробничого процесу від закупівлі продуктів до їх приготування та подачі на стіл. Ця система передбачає аналіз потенційних ризиків та встановлення критичних точок контролю, що дозволяє мінімізувати можливість виникнення проблем з якістю та безпекою харчових продуктів. Особливу увагу приділяється вибору постачальників, які повинні відповідати високим стандартам якості. Ресторан «Козацька Рада» проводить регулярні аудити

своїх постачальників, перевіряючи умови виробництва та зберігання продуктів, а також документи, що підтверджують їх відповідність санітарним нормам та стандартам якості. Це дозволяє мінімізувати ризики та забезпечити високу якість сировини, що використовується для приготування страв.

Ресторан «Козацька Рада» також активно використовує сучасні технології для оптимізації процесів постачання та зберігання продуктів. Зокрема, заклад впровадив електронну систему управління запасами, яка дозволяє відслідковувати наявність продуктів на складі в режимі реального часу та своєчасно здійснювати замовлення необхідних інгредієнтів. Це забезпечує безперебійність процесу приготування страв та знижує ризик виникнення дефіциту продуктів. Однією з ключових переваг ресторану «Козацька Рада» є його гнучкість та здатність швидко адаптуватися до змінних умов ринку. Це дозволяє закладу оперативно реагувати на зміну попиту та пропозиції, а також впроваджувати нові продукти та страви, які відповідають сучасним гастрономічним тенденціям.

Основним інструментом для забезпечення стабільної якості страв у ресторані є технологічні картки. Ці документи містять детальний опис кожного етапу приготування страви, починаючи від підготовки сировини і закінчуючи подачею готового продукту. Технологічні картки складаються відповідно до нормативних документів і включають інформацію про необхідні інгредієнти, їх кількість, послідовність операцій, час і температурні режими обробки, а також вимоги до подачі та зовнішнього вигляду страви. Для розробки технологічних карток використовуються спеціалізовані програми, які дозволяють автоматизувати процес і забезпечити точність розрахунків. Програма «Шеф Експерт», наприклад, надає можливість створення детальних карток, що включають обґрунтування розрахунків калорійності, масових часток солі, цукру, жиру, сухих речовин та мікробіологічних показників. Це дозволяє контролювати якість страв на кожному етапі приготування і забезпечувати відповідність нормативам санітарних норм і стандартів безпеки харчових продуктів

Первинна обробка сировини включає в себе такі процеси, як миття, чищення, нарізання, маринування та попередня теплова обробка (бланшування, варка). Ці операції виконуються з урахуванням технологічних карток і під строгим контролем якості. Наприклад, м’ясо перед приготуванням проходить перевірку на свіжість, після чого його маринують у спеціальних сумішах для надання особливого смаку і ніжності. Овочі миються та очищуються вручну, щоб зберегти їхні корисні властивості і свіжість.

У ресторані «Козацька Рада» використовуються різноманітні методи кулінарної обробки, що дозволяє створювати страви з неповторним смаком та ароматом. Серед основних методів можна виділити смаження, запікання, тушкування, варіння та гриль. Смаження є одним з найпоширеніших методів обробки м’яса та риби. Для цього використовуються спеціальні сковороди та грилі, що дозволяють досягти ідеального рівня просмаження. Запікання застосовується для приготування таких страв, як крученики, запечена риба та овочеві страви. Процес запікання дозволяє зберегти всі корисні властивості продуктів та надати їм особливого смаку. Тушкування використовується для приготування страв з м’яса та овочів, що потребують довготривалої обробки при низькій температурі. Цей метод дозволяє зберегти всі соки та аромати продуктів, що робить страви особливо ніжними та смачними. Варіння застосовується для приготування перших страв, таких як борщ, супи та бульйони. Цей метод дозволяє зберегти всі корисні речовини у відварах та зробити страви більш легкими для засвоєння. Гриль використовується для приготування різноманітних шашликів, овочів та риби. Спеціальні грилі дозволяють досягти рівномірного обсмаження та зберегти всі аромати продуктів. Наприклад, крильця BBQ, овочі, картопля та гриби на грилі є одними з найпопулярніших страв у меню ресторану.

Контроль якості є невід’ємною частиною технологічних процесів приготування страв у ресторані «Козацька Рада». Всі етапи виробництва страв контролюються з метою забезпечення відповідності санітарно-гігієнічним нормам та стандартам безпеки харчових продуктів. Використання

технологічних карток дозволяє забезпечити точне виконання всіх операцій і дотримання стандартів якості. Зокрема, м’ясо повинно відповідати вимогам ГОСТу щодо кольору, запаху, смаку та консистенції. Готовність м’яса перевіряється шляхом розрізання, при цьому сік має бути безбарвним, а колір м’яса — білим або з сіруватим відтінком. Технологічні картки також містять вимоги щодо мікробіологічних показників, таких як кількість коліформних бактерій, відсутність патогенних мікроорганізмів, що забезпечує безпечність готових страв.

2.3. Аналіз поточного стану та проблем організації подієвого харчування

На сьогоднішній день, ресторан «Козацька Рада» активно бере участь у різноманітних подієвих заходах, включаючи весілля, корпоративні зустрічі, фестивалі та інші святкування. Ресторан пропонує широкий асортимент страв української кухні, які готуються з використанням традиційних рецептів та інгредієнтів високої якості. Аналіз поточного стану організації подієвого харчування показує, що ресторан «Козацька Рада» приділяє велику увагу деталям у всіх аспектах своєї діяльності. Це включає вибір інгредієнтів, методи приготування, оформлення страв та обслуговування. Важливим аспектом є також робота з постачальниками, яка забезпечує регулярне надходження свіжих і якісних продуктів. Ресторан співпрацює з місцевими фермерами та виробниками, що дозволяє підтримувати високу якість страв і сприяє розвитку місцевої економіки.

Однією з основних проблем є сезонність деяких інгредієнтів, що ускладнює постійне підтримання меню на однаковому рівні. Також важливою є проблема відповідності страв різноманітним дієтичним потребам гостей. Зростаючий інтерес до веганських та вегетаріанських страв вимагає адаптації меню та навчання персоналу новим методам приготування. Ще однією проблемою є логістика, яка включає зберігання та транспортування продуктів. Це особливо актуально під час великих подій, коли кількість гостей значно збільшується. Важливо забезпечити правильне зберігання продуктів, щоб

уникнути їх псування, а також організувати ефективну систему доставки готових страв до місця проведення заходу.

Організація обслуговування під час подієвих заходів також вимагає ретельного планування. Персонал ресторану має бути достатньо підготовленим, щоб забезпечити швидке та якісне обслуговування великої кількості гостей. Важливим є також забезпечення належного рівня комунікації між різними службами ресторану, що включає кухню, офіціантів та адміністративний персонал. Аналізуючи поточний стан організації подієвого харчування в ресторані «Козацька Рада», можна відзначити, що заклад успішно справляється з більшістю викликів, завдяки чому зберігає високу репутацію серед гостей. Проте, постійне вдосконалення є необхідним для підтримання конкурентоспроможності та залучення нових клієнтів. Інноваційні підходи, такі як використання сучасних технологій у процесі приготування та обслуговування, можуть значно покращити ефективність та якість послуг.

Також серед конкурентів ресторану «Козацька Рада» можна виділити ресторан «Остання Барикада» (ОВ), який поєднує в собі ресторан, арт-простір та музей, присвячений трьом українським революціям. ОВ відомий своєю унікальною концепцією та місцевою кухнею, що робить його привабливим як для туристів, так і для місцевих жителів. Ресторан пропонує класичні українські страви, такі як борщ, вареники та домашні ковбаси, виготовлені виключно з українських продуктів.

Іншим значущим гравцем на ринку є ресторан «Самна», розташований у історичній частині Києва. Це ресторан середземноморської кухні від відомого ізраїльського шеф-кухаря Меїра Адоні. «Самна» вирізняється своїм сучасним інтер’єром та високим рівнем обслуговування, що робить його привабливим для більш заможної аудиторії. Враховуючи велику увагу до деталей та високі стандарти, «Самна» є серйозним конкурентом для будь-якого ресторану, що прагне забезпечити якісний сервіс і унікальний гастрономічний досвід.

Ресторан «Хуторець на Дніпрі» також варто враховувати як значного конкурента. Цей заклад відомий своїм розташуванням на березі Дніпра та пропонує сучасні інтерпретації традиційних українських страв. Виняткова якість продуктів та унікальні кулінарні рішення роблять «Хуторець на Дніпрі» популярним місцем для відвідувачів, які цінують високу кухню та приємну атмосферу.

Не менш важливим конкурентом є ресторан «Kanapa», що пропонує «нову українську кухню» з використанням молекулярної гастрономії. «Kanapa» знаходиться на Андріївському узвозі, одному з найтуристичніших місць Києва, що забезпечує постійний потік клієнтів. Заклад пропонує сезонні страви з місцевих продуктів, що гарантує свіжість та високу якість їжі. Інтер'єр ресторану та його місце розташування також роблять його привабливим для відвідувачів, які шукають унікальний гастрономічний досвід.

Ринок ресторанного бізнесу Києва постійно розвивається та змінюється, що створює як можливості, так і виклики для закладів громадського харчування. Наприклад, мережа ресторанів «Puzata Hata» пропонує доступну українську кухню у форматі самообслуговування, що робить її популярною серед студентів та сімей з дітьми. Концепція доступної та швидкої їжі дозволяє «Puzata Hata» конкурувати з більш дорогими ресторанами за рахунок цінової політики та швидкості обслуговування.

2.4. Оцінка ефективності проведених подієвих заходів у ресторані

Оцінка ефективності проведених подієвих заходів у ресторані «Козацька Рада» є ключовим етапом в управлінні ресторанним бізнесом, особливо в контексті подієвого туризму. Така оцінка дозволяє не лише аналізувати результати минулих заходів, але й робити прогнози та планувати майбутні події, що забезпечує сталий розвиток закладу та його конкурентоспроможність. В процесі нашої практики ми детально ознайомилися з методиками оцінки ефективності, які використовуються у

ресторані «Козацька Рада», а також провели власний аналіз на основі зібраних даних.

Перш за все, для оцінки ефективності заходів використовується комплексний підхід, який включає як кількісні, так і якісні показники. До кількісних показників належать фінансові результати заходу, кількість відвідувачів, середній чек на одного гостя, витрати на організацію заходу, а також доходи від продажу супутніх послуг, таких як напої, сувеніри та інше. Якісні показники включають задоволеність клієнтів, відгуки та пропозиції, лояльність постійних клієнтів, а також оцінку якості обслуговування та атмосферу заходу.

Аналізуючи фінансові показники, ми встановили, що загалом подієві заходи у ресторані «Козацька Рада» є прибутковими. Середній дохід від одного заходу складає близько 100 тисяч гривень, причому більша частина цього доходу надходить від продажу страв та напоїв. Середній чек на одного гостя під час подієвих заходів становить приблизно 1000 гривень, що є досить високим показником для ресторанного бізнесу в Україні. Витрати на організацію заходів, включаючи витрати на продукти, оплату праці персоналу, оренду обладнання та декор, становлять близько 50% від загального доходу, що забезпечує рентабельність на рівні 50%.

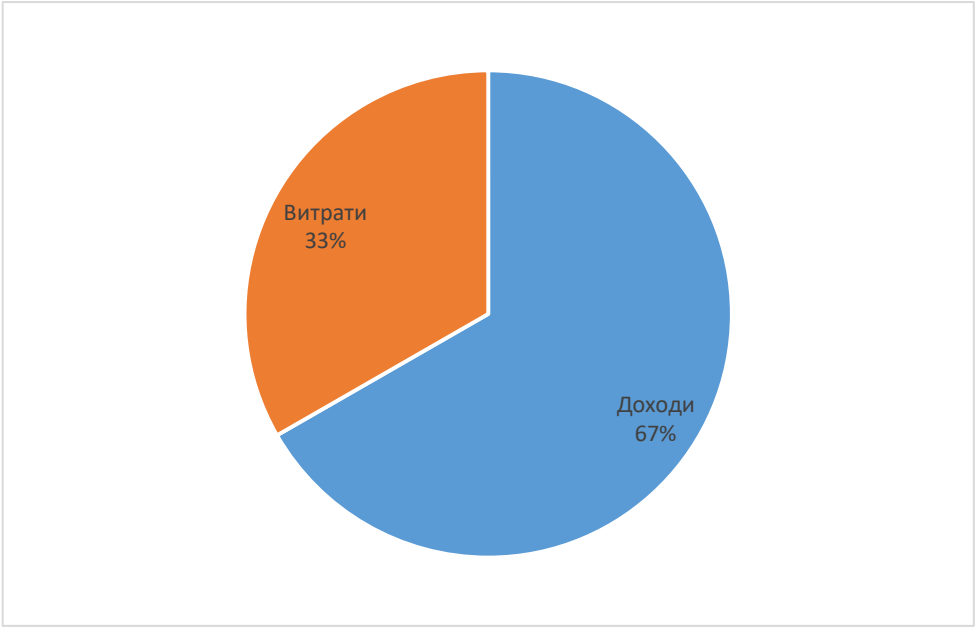


Рис.2.3 Розподіл доходів та витрат на один захід

Кількість відвідувачів на заходах варіюється в залежності від типу події. Найбільшу кількість гостей збирають культурні та музичні заходи, де відвідуваність може досягати 200 осіб. Спортивні заходи, як правило, залучають менше людей, однак вони приваблюють специфічну аудиторію, яка готова витрачати більше на послуги ресторану. Важливим аспектом є також регулярність проведення заходів. За нашими спостереженнями, найбільш успішні ресторани організовують подієві заходи щонайменше раз на місяць, що сприяє підтриманню інтересу клієнтів та забезпечує стабільний дохід.

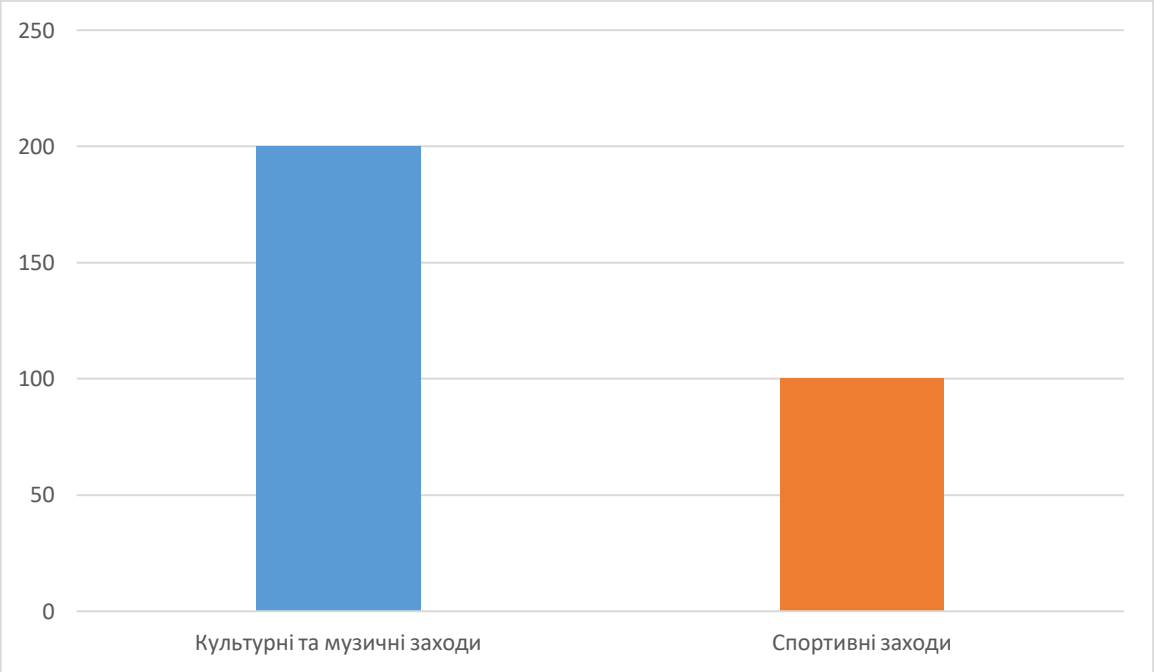


Рис.2.4 Кількості відвідувачів на різних типах заходів

Оцінка задоволеності клієнтів проводиться за допомогою аналізу відгуків на інтернет-ресурсах. За результатами відгуків серед гостей заходів, рівень задоволеності становить 4.8 з 5, що свідчить про високу якість обслуговування та позитивний досвід відвідувачів. Основними факторами, які впливають на задоволеність клієнтів, є якість страв, професіоналізм персоналу, атмосфера та організація заходу. Особливо відзначаються такі аспекти, як швидкість обслуговування, ввічливість офіціантів та зручність розташування столиків.

Важливу роль у забезпеченні високої якості обслуговування відіграє постійне навчання персоналу. У ресторані «Козацька Рада» проводяться регулярні тренінги для офіціантів та кухарів, що дозволяє їм покращувати свої професійні навички та підвищувати рівень обслуговування. Крім того, керівництво ресторану активно співпрацює з постачальниками продуктів, що гарантує високу якість інгредієнтів для приготування страв.

Одним з ключових показників ефективності заходів є лояльність клієнтів. Близько 60% гостей, які відвідують подієві заходи у ресторані «Козацька Рада», є постійними клієнтами, що свідчить про високий рівень довіри та задоволеності. Лояльність клієнтів підтримується за допомогою різноманітних програм лояльності, таких як накопичувальні знижки, спеціальні пропозиції для постійних клієнтів та бонусні програми.

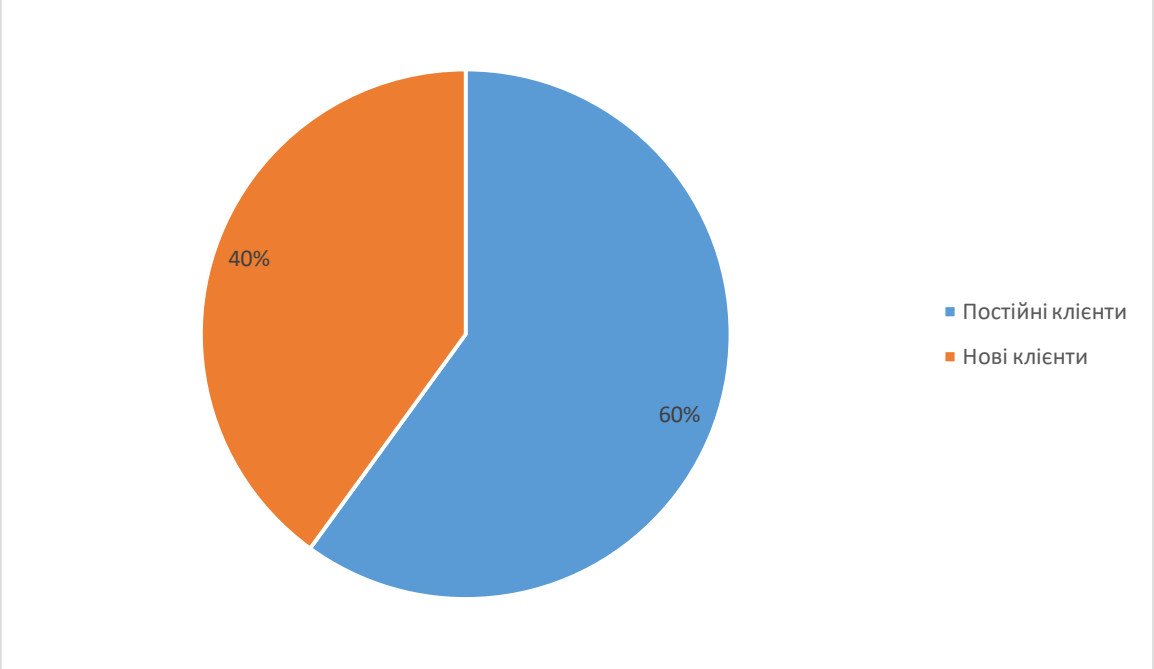


Рис.2.5 Лояльність клієнтів

Аналізуючи маркетингові стратегії, ми встановили, що ресторан активно використовує соціальні мережі та інтернет-ресурси для просування своїх заходів. Завдяки цьому забезпечується широкий охоплення аудиторії та залучення нових клієнтів. Крім того, ресторан співпрацює з відомими

блогерами та інфлюенсерами, що дозволяє підвищити впізнаваність бренду та привернути увагу до подій.

Отже, подієві заходи в ресторані «Козацька Рада» є ефективним інструментом для залучення клієнтів та підвищення доходів закладу. Висока якість обслуговування, професіоналізм персоналу, сучасні маркетингові стратегії та постійна робота над покращенням внутрішніх процесів дозволяють ресторану залишатися конкурентоспроможним на ринку та забезпечувати високу задоволеність клієнтів.

Загалом, ефективність проведених подієвих заходів у ресторані «Козацька Рада» є високою, що підтверджується як фінансовими показниками, так і рівнем задоволеності клієнтів. Однак, для досягнення ще кращих результатів та забезпечення сталого розвитку закладу необхідно постійно працювати над вдосконаленням процесів, впровадженням нових технологій та розробкою унікальних пропозицій для клієнтів. Тільки таким чином ресторан зможе залишатися лідером на ринку та продовжувати приваблювати відвідувачів своїми подієвими заходами.

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПОДІЄВОГО ТУРИЗМУ В РЕСТОРАНІ «КОЗАЦЬКА РАДА»

3.1. Інноваційні підходи до організації подієвого харчування

Інноваційні підходи до організації подієвого харчування є важливими для підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства та забезпечення високого рівня обслуговування. В умовах зростаючої конкуренції на ринку ресторанних послуг, заклади повинні постійно шукати нові способи залучення клієнтів та задоволення їх потреб. Одним з найважливіших інноваційних підходів є використання цифрових технологій. У сучасному світі, де більшість людей використовують смартфони та інші електронні пристрої, цифрові технології стають невід'ємною частиною ресторанного бізнесу.

У ресторані «Козацька Рада» можна впровадити кілька цифрових рішень:

- мобільні додатки: створення мобільного додатку, який дозволить гостям переглядати меню, бронювати столики, робити замовлення та оплачувати рахунки онлайн.
- інтерактивні меню: використання планшетів або інтерактивних столів з меню, що дозволяє гостям самостійно вибирати страви, переглядати їхні фотографії та склад.
- система управління замовленнями: впровадження автоматизованої системи управління замовленнями, яка дозволяє офіціантам швидко передавати замовлення на кухню, відстежувати статус приготування страв та оперативно реагувати на запити клієнтів.

Іншим важливим аспектом інноваційного підходу є персоналізація обслуговування. Сучасні клієнти очікують індивідуального підходу та високого рівня обслуговування. Для досягнення цього можна використовувати наступні методи:

— персоналізовані пропозиції: використання даних про вподобання та історію замовлень клієнтів для створення персоналізованих пропозицій та рекомендацій.
— програми лояльності: розробка програм лояльності, які заохочують клієнтів повертатися до ресторану.
— інтерактивне спілкування: використання соціальних мереж та інших каналів для активного спілкування з клієнтами, збору їхніх відгуків та пропозицій.

Удосконалення технологій приготування страв є ключовим елементом інноваційного підходу до організації подієвого харчування. Сучасні кулінарні технології дозволяють не лише покращити якість страв, але й знизити витрати на їх приготування. У ресторані «Козацька Рада» можна впровадити наступні інноваційні технології: су-віде приготування, яке дозволяє готувати страви при низьких температурах у вакуумі, що забезпечує високу якість страв, зберігає їхню соковитість та аромати, а також дозволяє знизити витрати на енергію; індукційні плити, які швидше нагріваються та мають високу ефективність, що дозволяє скоротити час приготування страв та знизити витрати на електроенергію; кріогенне приготування, використання рідкого азоту для швидкого заморожування та приготування страв, що дозволяє зберегти текстуру та смакові якості продуктів, а також створює унікальні гастрономічні ефекти.

Екологічна відповідальність стає все більш важливою для сучасних закладів ресторанного господарства. Гості все частіше звертають увагу на екологічний вплив ресторанів та їхні зусилля щодо збереження навколишнього середовища. У ресторані «Козацька Рада» можна впровадити кілька екологічних ініціатив: використання місцевих продуктів, що знижує транспортні витрати та підтримує місцеву економіку; енергозберігаючі технології, такі як LED-освітлення, ефективні системи вентиляції та опалення; скорочення відходів, впровадження програм з переробки та утилізації

відходів, зменшення використання одноразового пластику та інші заходи щодо зниження екологічного впливу.

Дизайн інтер'єру є важливим елементом створення унікальної атмосфери та залучення клієнтів. У ресторані «Козацька Рада» можна впровадити наступні інноваційні рішення в дизайні інтер'єру: інтерактивні елементи, такі як екрани з віртуальними турами по історичних місцях, інтерактивні панелі з інформацією про страви та напої; розробка унікальної тематичної концепції, яка відображає історію та культуру козацької епохи, використання автентичних матеріалів, декоративних елементів та історичних артефактів; створення зон для відпочинку та релаксації, де гості можуть насолодитися затишною атмосферою, читати книги або спілкуватися з друзями.

Організація подій є важливим аспектом діяльності ресторану «Козацька Рада». Для підвищення якості подій та залучення більшої кількості гостей можна використовувати наступні інноваційні підходи: інтерактивні шоу та майстер-класи, де гості можуть навчитися готувати традиційні українські страви, брати участь у конкурсах та змаганнях; музичні та культурні програми, що включають виступи народних ансамблів, театральні постановки та інші заходи, що відображають українську культуру; тематичні вечори, присвячені певним історичним подіям або культурним традиціям, які включають спеціальні меню, костюмовані виступи та інші заходи.

Впровадження інноваційних підходів до організації подієвого харчування в ресторані «Козацька Рада» дозволить підвищити якість обслуговування, залучити нових клієнтів та зміцнити конкурентні позиції закладу на ринку.

3.2. Розробка меню з урахуванням сучасних гастрономічних тенденцій

Сучасні гастрономічні тенденції характеризуються різноманіттям підходів та впливів з усього світу. Однією з головних тенденцій є зростання популярності здорового харчування та усвідомленого споживання. Споживачі

все частіше звертають увагу на склад продуктів, їхнє походження та вплив на здоров'я. Іншою важливою тенденцією є зростання попиту на рослинну їжу, включаючи вегетаріанські та веганські страви. Крім того, зростає популярність локальних продуктів, які відображають національні та регіональні кулінарні традиції. Здорове харчування стає все більш важливим аспектом життя сучасних споживачів. Вони прагнуть вживати їжу, яка містить менше жиру, цукру та солі, а також більше вітамінів, мінералів та інших корисних речовин. У зв'язку з цим, при розробці меню для ресторану «Козацька Рада» слід звернути увагу на використання свіжих та натуральних інгредієнтів, зменшення використання шкідливих інгредієнтів та додавання корисних продуктів.

Страви повинні готуватися зі свіжих овочів, фруктів, зелені та інших натуральних продуктів. Це дозволяє зберегти корисні властивості продуктів та забезпечити високий рівень якості страв. Меню повинно містити менше страв з високим вмістом насичених жирів, цукру та солі. Це сприяє здоровому харчуванню та відповідає сучасним вимогам споживачів. Меню може включати страви з цільнозернових продуктів, багатих на клітковину, а також продукти з високим вмістом білка, такі як горіхи, насіння, бобові та риба. Рослинна їжа набуває все більшої популярності серед споживачів з різних причин, включаючи екологічні та етичні міркування, а також бажання вести здоровий спосіб життя. При розробці меню для ресторану «Козацька Рада» слід врахувати необхідність вегетаріанських та веганських страв, використання рослинних альтернатив та креативність у приготуванні.

Меню повинно містити різноманітні вегетаріанські та веганські страви, які можуть задовольнити потреби споживачів, що не вживають продуктів тваринного походження. Використання рослинних альтернатив для м'яса та молочних продуктів, таких як соєве молоко, кокосове масло, тофу та інші, може значно розширити асортимент страв та залучити нових клієнтів. Розробка унікальних та смачних страв на основі рослинних продуктів зможе привернути увагу як вегетаріанців, так і м'ясоїдів. Сучасні споживачі все

більше цікавляться локальними продуктами та національними кулінарними традиціями. Використання локальних продуктів не лише підтримує місцевих виробників, але й сприяє створенню унікальних страв, які відображають культурну спадщину регіону. При розробці меню для ресторану «Козацька Рада» слід врахувати використання локальних інгредієнтів, відображення національних традицій та адаптацію традиційних страв. Меню повинно включати страви, приготовані з локальних продуктів, таких як овочі, фрукти, м'ясо, риба та молочні продукти. Це дозволяє забезпечити свіжість та високу якість страв.

Страви повинні відображати національні кулінарні традиції та особливості української кухні. Це може включати використання традиційних рецептів та методів приготування. Традиційні страви можуть бути адаптовані до сучасних вимог споживачів, включаючи використання здорових інгредієнтів та сучасних кулінарних технологій. Інноваційні технології приготування їжі дозволяють не лише покращити якість страв, але й зробити їх більш цікавими та привабливими для споживачів. У ресторані «Козацька Рада» можна впровадити кілька сучасних кулінарних технологій: су-віде приготування, індукційні плити та кріогенне приготування. Використання технології су-віде дозволяє готувати страви при низьких температурах у вакуумі. Це забезпечує високу якість страв, зберігає їхню соковитість та аромати, а також дозволяє знизити витрати на енергію. Використання індукційних плит, які швидше нагріваються та мають високу ефективність, дозволяє скоротити час приготування страв та знизити витрати на електроенергію. Використання рідкого азоту для швидкого заморожування та приготування страв дозволяє зберегти текстуру та смакові якості продуктів, а також створює унікальні гастрономічні ефекти. Експериментальна кухня є важливим елементом сучасної гастрономії. Вона дозволяє створювати нові страви, які відрізняються унікальними смаковими комбінаціями та презентацією.

У ресторані «Козацька Рада» можна впровадити кілька експериментальних підходів, таких як молекулярна гастрономія, ферментація та креативні презентації. Використання наукових підходів для створення нових текстур та смакових поєднань може включати використання таких технік, як сферифікація та гелевація. Використання ферментації для створення унікальних смакових профілів може включати виготовлення квашених овочів, соусів та напоїв. Розробка нових способів презентації страв, які здатні здивувати та захопити гостей, може включати використання незвичайних форм, кольорів та текстур.

З урахуванням сучасних гастрономічних тенденцій, було розроблено меню для ресторану «Козацька Рада», яке включає різноманітні страви, що відповідають вимогам сучасних споживачів:

Закуски:

— вегетаріанський асорті: салат зі свіжих овочів з горіхами та авокадо, поданий з соусом з йогурту та зелені.
— локальні сирні кульки: кульки з місцевого сиру, обгорнуті у свіжу зелень та горіхи.
— капрезе з локальними помідорами та базиліком: свіжі помідори та базилік з локальних ферм, подані з моцарелою та оливковою олією.

Основні страви:

— борщ з молодих овочів: традиційний український борщ, приготований зі свіжих овочів та поданий зі сметаною та зеленню.
— вареники з грибами та картоплею: вареники з локальних продуктів, подані з вершковим соусом та смаженою цибулею.
— печеня з локальної яловичини: яловичина, запечена з овочами та травами, подана з соусом з червоного вина та картопляним пюре.

Десерти:

— медовик з фермерським медом: традиційний український медовий торт, приготований з використанням місцевого меду та горіхів.

— сезонні фрукти з йогуртовим соусом: свіжі сезонні фрукти, подані з соусом з йогурту та меду.
— веганські шоколадні трюфелі: трюфелі, приготовані з какао та кокосового масла, обгорнуті в кокосову стружку.

Напої:

— квас з локальних зернових: традиційний український напій, приготований з використанням місцевих зернових та ферментів.
— трав'яні чаї з локальних трав: різноманітні чаї, приготовані з місцевих трав та квітів.
— фермерський сидр: натуральний сидр, приготований з локальних яблук без додавання цукру.

Розробка меню з урахуванням сучасних гастрономічних тенденцій є важливим завданням для будь-якого ресторану, який прагне залишатися конкурентоспроможним та задовольняти потреби своїх клієнтів. У ресторані «Козацька Рада» було враховано такі сучасні тенденції, як здорове харчування, зростання попиту на рослинну їжу, використання локальних продуктів та інноваційні технології приготування. Розроблене меню включає різноманітні страви, які відображають національні кулінарні традиції України та відповідають сучасним вимогам споживачів. Це дозволяє ресторану не лише задовольняти гастрономічні вподобання своїх гостей, але й створювати унікальний кулінарний досвід, що сприяє залученню нових клієнтів та підвищенню лояльності постійних відвідувачів.

3.3. Впровадження системи менеджменту якості в організації подієвого харчування

Впровадження системи менеджменту якості (СМЯ) в організації подієвого харчування є важливим кроком для підвищення конкурентоспроможності та забезпечення високого рівня обслуговування клієнтів. СМЯ допомагає систематизувати процеси, підвищити ефективність роботи та задовольнити вимоги споживачів. У цьому розділі розглянемо

основні аспекти впровадження СМЯ в ресторані «Козацька Рада» та її вплив на організацію подієвого харчування. Система менеджменту якості базується на принципах, які визначають підхід до управління якістю у всіх аспектах діяльності організації.

Основні принципи СМЯ включають орієнтацію на клієнта, лідерство, залучення працівників, процесний підхід, системний підхід до управління, постійне покращення, прийняття рішень на основі фактів та взаємовигідні відносини з постачальниками. Орієнтація на клієнта є ключовим принципом СМЯ. Важливо розуміти потреби та очікування клієнтів та забезпечувати їх задоволення на найвищому рівні. У ресторані «Козацька Рада» це означає не тільки надання високоякісних страв, але й створення унікальної атмосфери та забезпечення бездоганного обслуговування. Для досягнення цього слід проводити регулярні опитування клієнтів, аналізувати їхні відгуки та впроваджувати відповідні зміни. Лідерство є важливим елементом успішного впровадження СМЯ. Керівництво ресторану «Козацька Рада» повинно брати на себе відповідальність за впровадження та підтримку системи якості. Це включає визначення політики у сфері якості, встановлення цілей, забезпечення необхідних ресурсів та створення культури якості серед працівників. Залучення працівників до процесу впровадження СМЯ є важливим для досягнення високих результатів. Працівники повинні розуміти свою роль у забезпеченні якості та бути мотивованими на постійне покращення своєї роботи. У ресторані «Козацька Рада» слід проводити тренінги та навчання, які допоможуть працівникам розвивати свої навички та підвищувати якість обслуговування. Процесний підхід дозволяє ефективно управляти всіма аспектами діяльності ресторану.

У ресторані «Козацька Рада» слід визначити основні процеси, такі як прийом замовлень, приготування страв, обслуговування клієнтів, закупівля продуктів тощо. Для кожного процесу повинні бути встановлені відповідні стандарти якості та контрольні точки. Системний підхід до управління дозволяє бачити організацію як комплекс взаємопов'язаних процесів. Це

допомагає забезпечити узгодженість та ефективність роботи всіх підрозділів ресторану. У ресторані «Козацька Рада» слід забезпечити інтеграцію всіх процесів та підрозділів, що дозволить досягти високого рівня якості у всіх аспектах діяльності. Постійне покращення є одним з основних принципів СМЯ.

. У ресторані «Козацька Рада» слід впровадити механізми постійного моніторингу та оцінки якості, а також системи управління змінами, які дозволять оперативно реагувати на виявлені проблеми та впроваджувати необхідні корективи. Прийняття рішень на основі фактів дозволяє забезпечити об'єктивність та ефективність управлінських рішень. У ресторані «Козацька Рада» слід збирати та аналізувати дані про якість обслуговування, задоволеність клієнтів, ефективність процесів тощо. Взаємовигідні відносини з постачальниками є важливим аспектом забезпечення якості. У ресторані «Козацька Рада» слід вибирати постачальників, які можуть забезпечити високий рівень якості продукції та послуг. Для цього слід проводити регулярні аудити постачальників, оцінювати їхню діяльність та встановлювати довгострокові партнерські відносини. Впровадження СМЯ в ресторані «Козацька Рада» включає кілька етапів. Перший етап – це аналіз поточного стану системи управління якістю та визначення основних проблем. Для цього слід провести аудит існуючих процесів, оцінити їхню ефективність та відповідність вимогам якості. На основі результатів аудиту розробляється план впровадження СМЯ, який включає визначення цілей, завдань та заходів для досягнення високого рівня якості.

Другий етап – це розробка та впровадження процедур та стандартів якості. У ресторані «Козацька Рада» слід розробити стандарти для всіх основних процесів, таких як прийом замовлень, приготування страв, обслуговування клієнтів, закупівля продуктів тощо. Для кожного процесу повинні бути визначені контрольні точки та методи оцінки якості.

Третій етап – це навчання та тренінги для працівників. Працівники ресторану повинні бути ознайомлені з принципами СМЯ та навчатися методам забезпечення якості.

Четвертий етап – це моніторинг та оцінка якості. У ресторані «Козацька Рада» слід впровадити систему моніторингу якості, яка дозволить регулярно оцінювати ефективність впроваджених заходів та виявляти проблеми.=

П'ятий етап – це управління змінами та постійне покращення. Система менеджменту якості повинна бути гнучкою та здатною оперативно реагувати на зміни. У ресторані «Козацька Рада» слід впровадити механізми управління змінами, які дозволять швидко адаптуватися до нових вимог та умов. Це включає постійний аналіз результатів діяльності, впровадження коректив та заходів з покращення якості. Впровадження системи менеджменту якості в ресторані «Козацька Рада» дозволить підвищити рівень обслуговування клієнтів, забезпечити високу якість страв та створити унікальну атмосферу, яка приваблюватиме нових клієнтів та утримуватиме постійних відвідувачів. Це також сприятиме підвищенню конкурентоспроможності ресторану та його стійкості на ринку. Впровадження СМЯ допоможе систематизувати всі процеси, що відбуваються в ресторані, забезпечити їхню узгодженість та ефективність. Це включає визначення чітких стандартів для всіх процесів, встановлення контрольних точок та регулярний моніторинг якості. Крім того, СМЯ дозволить створити культуру якості серед працівників ресторану, що сприятиме їхньому залученню та мотивації на досягнення високих результатів. Одним з важливих аспектів впровадження СМЯ є взаємовигідні відносини з постачальниками. У ресторані «Козацька Рада» слід встановлювати партнерські відносини з постачальниками, які можуть забезпечити високу якість продукції та послуг. Для цього слід проводити регулярні аудити постачальників, оцінювати їхню діяльність та встановлювати довгострокові партнерські відносини.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У процесі дослідження були проаналізовані сучасні тенденції в організації харчування для подієвого туризму, досліджено поточний стан та проблеми організації подієвого харчування в ресторані «Козацька Рада», розроблено рекомендації щодо вдосконалення технології приготування та подачі страв, а також впроваджено систему менеджменту якості в організації харчування для подієвого туризму.

Аналіз сучасних тенденцій показав, що зростання попиту на подієвий туризм вимагає впровадження інноваційних підходів до організації харчування. Особливу увагу необхідно приділяти здоровому харчуванню, використанню локальних продуктів, врахуванню дієтичних потреб різних груп споживачів та інтеграції сучасних кулінарних технологій. Вдосконалення цих аспектів дозволить підвищити якість обслуговування та задовольнити вимоги сучасних споживачів.

Дослідження поточного стану організації подієвого харчування в ресторані «Козацька Рада» виявило низку проблем, серед яких недостатнє використання локальних продуктів, відсутність систематичного підходу до забезпечення якості страв та обслуговування, а також недостатня увага до інноваційних технологій приготування їжі. Розроблені рекомендації включають впровадження сучасних кулінарних технологій, таких як су-віде та кріогенне приготування, які дозволяють зберегти високу якість та смакові властивості страв, а також знизити витрати на їх приготування.

Пропозиції:

1. Впровадження здорового харчування шляхом розширення асортименту страв зі свіжих та натуральних продуктів, зменшення використання шкідливих інгредієнтів та включення у меню страв з високим вмістом білка та клітковини.
2. Збільшення використання місцевих продуктів для приготування страв, що дозволить підтримати місцевих виробників, забезпечити свіжість та

високу якість продуктів, а також створити унікальні страви з регіональним колоритом.

3. Впровадження інноваційних кулінарних технологій, таких як су-віде, індукційні плити та кріогенне приготування, що дозволить підвищити якість страв, оптимізувати процеси приготування та знизити витрати на енергію.
4. Розробка та впровадження системи менеджменту якості, яка включатиме встановлення чітких стандартів для всіх процесів, регулярний моніторинг якості, навчання та тренінги для працівників, а також управління змінами для швидкої адаптації до нових вимог та умов.
5. Персоналізація обслуговування шляхом створення персоналізованих пропозицій та рекомендацій для клієнтів, розробка програм лояльності та активне спілкування з клієнтами через соціальні мережі та інші канали.
6. Розробка унікального меню, яке враховуватиме сучасні гастрономічні тенденції, включатиме здорові, вегетаріанські та веганські страви, а також страви, приготовані з місцевих продуктів.

Впровадження запропонованих заходів дозволить ресторану «Козацька Рада» підвищити якість обслуговування, задовольнити вимоги сучасних споживачів, зміцнити свої позиції на ринку та сприяти розвитку подієвого туризму.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Александрова А. Ю., Химченко О. А. Гостевой туризм как инновационная форма туризма (экономико-географический анализ). Географія та туризм. 2013. Вип. 24. С. 24–32.
2. Бейдик О. О. Рекреаційні ресурси України: навч. посіб. Київ: Альтерпрес, 2010. 404 с.
3. Білоус С., Грицишин А., Мункачій І. Проблеми та напрями вдосконалення подієвого менеджменту в Україні. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2021. Вип. 2(103). С. 51–55. URL: https://doi.org/10.37734/2409-6873-2021-2-9 (дата звернення: 28.05.2024).
4. Бусловська А. С., Сардак С. Е. Івент-менеджмент в управлінні розвитком туризму. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2018. № 3(14). С. 142–145.
5. Вісник Хмельницького національного університету. Електронний репозитарій. URL: https://journals.khnu.km.ua (дата звернення: 29.05.2024).
6. Власенко О. Б. Івентивний менеджмент як окремий напрям дослідження в сучасній науці. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія Економічні науки. 2014. Вип. 9. Ч. 3. С. 144–147.
7. Воскресенська О., Фурсов А. Event-менеджмент в управлінні розвитком подієвого туризму. Молодий вчений. 2019. № 2(66). С. 248–252. URL: https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-2-66-55 (дата звернення: 28.05.2024).
8. Гальків Л. І., Галаз Л. В., Денбіцка Й. Теоретичні засади та інституційне середовище розвитку медичного туризму в системі чинників попередження втрат людського капіталу. Вісник Національного університету «Львівська політехніка». Серія «Проблеми економіки та управління». 2019. Вип. 4. С. 24–33.

9. Герасимів З. М. Особливості розвитку туризму в Україні. Ефективна економіка. 2021. № 5. С. 45.
10. Дутчак С. В. Туристсько-рекреаційні ресурси ландшафтів: монографія. Чернівці: Вид. дім «Родовід», 2014. 196 с.
11. Економіка: практикум з економічної теорії, історії економіки та економічної думки, мікро- та макроекономіки / за ред. З. І. Галушки, Г. М. Поченчук. Чернівці: Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 368 с.
12. Економіка: практикум з економічної теорії, історії економіки та економічної думки, мікро- та макроекономіки / за ред. З. І. Галушки, Г. М. Поченчук. Чернівці: Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 368 с.
13. Забалдіна Ю. Б., Тараненко А. П. Формування івентивного портфеля. Інтелект XXI. 2017. № 5. С. 48–52.
14. Карпюк О. А., Сингаєвська А. О. Event-менеджмент в туристичній галузі: світовий досвід та перспективи для України. Актуальні проблеми, сучасний стан та перспективи розвитку індустрії туризму в Україні та Польщі: матеріали дев'ятої міжнародної науково-практичної конференції / за ред. І. В. Саух. Житомир: ЖФ КІБІТ, 2016. С. 39–42.
15. Клочковська В. О., Клочковський О. В. Стан та перспективи розвитку подієвого туризму у Вінницькій області. Економіка і організація управління. 2019. № 1(33). С. 110–115. [Електронний ресурс]. URL: https://doi.org/10.31558/2307-2318.2019.1.12 (дата звернення: 29.05.2024).
16. Кочеткова А. А. Культурний туризм в Україні: визначення, особливості, проблеми та перспективи. Збірник матеріалів за результатами IV науково-практичної конференції студентів та молодих науковців. Київ, 2020. С. 45–56.

17. Любіцева О. О., Третьяков О. В. Типізація дестинацій. Географія та туризм: зб. наук. пр. Київ, 2012. Вип. 17. С. 3–9.
18. Меліхова М., Розметова О. Проблеми та перспективи розвитку івент-туризму в Україні. Стан і перспективи сучасного туризму: матеріали III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції з міжнародною участю. Суми, 2017. С. 259–266. [Електронний ресурс]. URL: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/27441 (дата звернення: 29.05.2024).
19. Огієнко М. М., Огієнко А. В. Гастрономічні фестивалі як форма подієвого туризму та розвитку ресторанного бізнесу. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2019. Том 2. № 2. DOI: https://doi.org/10.31866/2616-7468.2.2.2019.188204.
20. Паньків Н. Є., Мороз В. Р. Сучасний стан та перспективи розвитку подієвого туризму в Україні на прикладі розробленого івент-туру «Відкрий для себе Покуття». Науковий вісник НЛТУ України. 2018. Т. 28, № 5. С. 78–82.
21. Парфіненко А. Ю. Подієвий туризм як чинник формування туристичної привабливості міста. Географія та туризм. 2015. Вип. 34. С. 144–154. [Електронний ресурс]. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2015_34_17 (дата звернення: 28.05.2024).
22. Перспективи розвитку подієвого туризму. [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://diplomna5.com/item-41037/.
23. Петранівський В. Етнокультурний і етнофестивальний туризм: теорія і практика. 2014.
24. Писарева І. В., Радіонова О. М., Приходько М. Д. Розвиток подієвого туризму та його вплив на просування території. Економічний простір. 2020. № 161. С. 104–109. [Електронний ресурс] : https://doi.org/10.32782/2224-6282/161-19 (дата звернення: 29.05.2024).

25. Радіонова О. М. Івент-технології. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 68 с.
26. Селиванов В. В. Международный морской туризм: основы организации и методология : учеб. пособие / В. В. Селиванов. Симферополь: АРИАЛ, 2015. 296 с.
27. Терлецька Н. М., Терлецька Ю. О. Практикум з менеджменту: навч. посіб. Чернівці, 2021. 144 с.
28. Терлецька Н. М., Терлецька Ю. О. Практикум з менеджменту: навч. посіб. Чернівці, 2016. 144 с.
29. Тринчук В. В. Івентивний туризм: конспект лекцій. Київ, 2019. С. 23–89. [Електронний ресурс] : http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/72.133.pdf (дата звернення: 29.05.2024).
30. Український туристичний портал «УкрТуризм» [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.ukrtourism.com (дата звернення: 29.05.2024).
31. Устименко Л. М. Історія туризму : навч. посіб. / Ю. Л. Афанасьєв, Л. М. Устименко. Київ: Альтерпрес, 2008. 354 с.
32. Устименко Л. М. Подієвий туризм як історико-культурне явище. Культура і сучасність. 2013. № 1. С. 88–92.
33. Устименко Л. М., Афанасьєв І. Ю. Історія туризму. Навчальний посібник. Київ: Альтерпрес, 2005. 320 с.
34. Халявка М. Історія та стан розвитку наукового туризму в Україні. Східноєвропейський історичний вісник. Дрогобич: Посвіт, 2016. Вип. 1. С. 100–105.
35. Шелеметьєва Т. В., Трохимець О. І. Подієвий туризм як складник розвитку внутрішнього туризму в Україні. Держава та регіони. Серія: Економіка та підприємництво. 2021. № 6 (123). С. 105–110. [Електронний ресурс] : https://doi.org/10.32840/1814-1161/2021-6-18 (дата звернення: 29.05.2024).

36. Шикіна О. В. Аналіз структури туристичних потоків Одеської області / О. В. Шикіна, І. Л. Ліптуга. Глобальні та національні проблеми економіки. 2015. № 7. С. 114–127.
37. Щука Г. П. Подієвий туризм. Навчально-методичний посібник. Берегове: ЗУІ, 2023. 171 с.
38. Щука Г. П. Подієвий туризм. Навчально-методичний посібник. Берегове: ЗУІ, 2023. 171 с.
39. Юрченко С. О., Юрченко О. Є. Міжнародний туризм : навч. посібник для студентів спеціальностей «Туризмознавство», «Міжнародні економічні відносини». Харків: ХНУ імені В. Н. Казаріна, 2016. 328 с.
40. Яроменко О., Токар О. Геопросторовий аналіз фестивальної діяльності як туристичного продукту Рівненської області. Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід. Матеріали ювілейної X Міжнародної наукової конференції. Львів, 2016. С. 447–451.