

Міністерство освіти і науки України
Карпатський національний університет імені Василя Стефаника
Факультет туризму
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ДИПЛОМНА РОБОТА

на тему:

**«УДОСКОНАЛЕННЯ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА У
ГОТЕЛЬНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ»**

Виконавець:

студентка 2 курсу, групи КС_з-21
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна
справа та кейтеринг»
(освітньо-професійна програма
«Курортна справа»)

Захарчук Яна

Науковий керівник:

к.і.н., доцент

Новосьолов Олександр Васильович

Рецензенти:

к.е.н., доцент

Мендела Ірина Ярославівна

к.і.н., доцент

Котенко Руслан Михайлович

Івано-Франківськ – 2025 р.

ЗМІСТ

	стор.
Вступ	3
Розділ 1. Сучасний стан крафтового виробництва в м. Івано-Франківськ	5
1.1 Поняття «крафтове виробництво» та його різновиди	5
1.2 Крафтові виробники м. Івано-Франківськ та його передмістя	8
1.3 Магазин «Делікатес» готельного підприємства «Надія» як основоположник крафту у м. Івано-Франківськ	19
Висновки до 1 розділу	21
Розділ 2. Аналіз діяльності готельного підприємства «Надія»	23
2.1. Загальна характеристика готелю «Надія»	23
2.2. Організаційно-технологічні аспекти діяльності готельного підприємства «Надія».....	24
2.3. Крафтове виробництво готелю «Надія»	34
Висновки до 2 розділу	46
Розділ 3. Удосконалення крафтового виробництва готельного підприємства «Надія»	47
3.1 Основні принципи здорового харчування	47
3.2 Організаційні підходи до виробництва сухих сніданків	49
3.3 Ефективність впровадження крафтового виробництва сухих сніданків.....	59
Висновки до 3 розділу	60
Висновки	62
Список використаних джерел	65

ВСТУП

Актуальність теми. В останні десятиліття спостерігається значний розвиток крафтового виробництва в Україні. Цей тренд є актуальним та значущим з кількох причин. По-перше, крафтове виробництво відображає загальний світовий тренд у споживанні, який полягає в популярності натуральних та місцевих продуктів. Сьогодні споживачі все більше цінують якість, унікальний смак та екологічну чистоту продукції, що виготовляється в невеликих майстернях та на місцевих фермах. По-друге, крафтові виробники створюють не лише продукти, але й емоційно насичені історії та унікальні бренди. Вони часто співпрацюють з місцевими виробниками сировини, зберігаючи традиції та підтримуючи місцеву економіку. Крім того, крафтове виробництво сприяє розвитку туризму та регіонального розвитку. Маленькі майстерні та фермерські господарства, що виробляють крафтові товари, часто стають об'єктами туристичного інтересу, що привертає увагу як місцевих жителів, так і туристів. Тому, крафтове виробництво в Україні має великий потенціал для розвитку та є актуальним як для виробників, так і для споживачів. Це не лише сприяє розвитку малого та середнього бізнесу, але й сприяє формуванню нового споживчого менталітету, спрямованого на збереження природних ресурсів та підтримку місцевих виробників.

Об'єкт магістерської роботи – крафтове виробництво в готельному підприємстві «Надія» в м.Івано-Франківськ на прикладі магазину «Делікатес».

Предмет магістерської роботи – особливості розвитку і удосконалення крафтового виробництва в готельному підприємстві «Надія» на прикладі магазину «Делікатес» в м.Івано-Франківськ.

Мета магістерської роботи – удосконалення крафтового виробництва в готельному підприємстві «Надія» в м.Івано-Франківськ, зокрема на прикладі магазину «Делікатес».

Завдання магістерської роботи:

- Провести аналіз поняття крафту та його різновидів, звертаючи особливу увагу на виробництво харчових та гастрономічних продуктів.
- Дослідити сучасний стан крафтового виробництва в Україні, зокрема в Івано-Франківську, описавши його основні характеристики, тенденції та перспективи розвитку.
- Провести характеристику крафтових виробників Івано-Франківська та його передмістя, включаючи опис їхнього асортименту, особливостей виробництва та унікальних рецептур.
- Дослідити крафтове виробництво в готельному підприємстві «Надія», зокрема на прикладі магазину «Делікатес».
- Підкреслити організаційні підходи до виробництва сухих сніданків.
- Показати ефективність впровадження крафтового виробництва сухих сніданків.

Методи магістерської роботи. Під час дослідження ми використовували різноманітні методи аналізу, такі як SWOT-аналіз для готелю «Надія» та аналіз мережі продуктових магазинів «Делікатес». На основі цього аналізу ми дослідили організаційні підходи до виробництва сухих сніданків, зокрема розглянули три види сухих сніданків, які відповідають сучасним тенденціям здорового харчування: протеїнова гранола з додаванням протеїну, амарантові пластівці з додаванням чіа насіння, суха лляна каша з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння.

Структура магістерської роботи. Робота складається з вступу, 3 розділів, висновків та списку використаних джерел. Робота містить 68 сторінок тексту.

РОЗДІЛ 1

СУЧАСНИЙ СТАН КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА

В М. ІВАНО-ФРАНКІВСЬК

1.1 Поняття «крафтове виробництво» та його різновиди

В теперішній час сучасне суспільство все частіше надає перевагу якісним екологічним продуктам. З 2012 року поняття «крафтовий» стрімко набирає популярності на українському ринку. Так називаються продукти, які виготовляються не масово на заводі, а в маленьких майстернях невеличкими партіями за унікальними та індивідуальними рецептами [37]. Особливо в період військових дій, переробка локальної сировини і виробництво на її основі крафтової продукції дає змогу міні-підприємствам харчової промисловості не тільки функціонувати в такий складний період, але й розвиватися, тим самим радувати своїх покупців та підтримувати українське.

Особливістю крафтового виробництва є особиста діяльність виробника з невеликою кількістю працівників (найчастіше членів родини, друзів чи однодумців), на власних виробничих потужностях, із власної сировини або сировини місцевих фермерів та реалізація продукції у власному магазині чи співпраця з різними підприємствами харчування.

Характерними рисами крафтового продукту є [37]:

1. Особиста участь власника в процесі виробництва;
2. Мінімальний рівень поділу праці всередині підприємства;
3. Використання як інноваційних, так і традиційних технологій виробництва;
4. Незалежність від зовнішніх інвестицій та ресурсів;
5. Гнучкість у виробництві продукції;
6. Суворий відбір натуральних екологічних компонентів без шкідливих добавок;
7. Використання якісної сировини та оригінальної рецептури;
8. Обмежена автоматизація та перевага ручної праці;

9. Ексклюзивність та унікальність продукту;
10. Індивідуальний підхід до спілкування з споживачами;
11. Випуск обмежених партій продукції;
12. Високий рівень контролю і якості;
13. Інноваційність продукту та швидке реагування на зміни у смаках споживачів;
14. Реалізація не в супермаркетах, а в лавках, пекарнях або власних магазинах для збереження унікальності продукції;
15. Пріоритет творчого процесу над комерційним аспектом;
16. Формування ціни з урахуванням інтересів споживачів, іміджу підприємця та унікальності продукції.

Тому, крафтовий продукт – це результат творчого підходу виробника, який використовує свій унікальний рецепт, відзначається креативністю та оригінальністю [23]. Цей продукт поєднує в собі інноваційні та традиційні методи виготовлення, призначений для задоволення різноманітних потреб споживачів, як у практичному, так і у естетичному плані.

Також важливо зазначити, що крафтові технології можуть мати екологічну складову. Багато крафтових виробів створюються з використанням натуральних матеріалів, а процес їх виготовлення може бути менш шкідливим для довкілля, порівняно з виробництвом масових товарів.

Загалом, крафтові технології є важливим аспектом сучасного світу, що надає можливість зберегти традиції та майстерність, підвищувати якість та унікальність виробів, сприяти розвитку місцевої економіки та туризму [23].

Крафтове виробництво в Україні знаходиться на шляху активного розвитку. Цей сектор охоплює виробництво різноманітних товарів, від харчових продуктів, таких як пиво, сир та хліб, до текстилю та меблів (рис.1.1).



Рис. 1.1. Види вітчизняної крафтової продукції

Розроблено авторами за даними [22]

Крафтове виробництво в Україні відображає не лише прагнення до створення високоякісних продуктів, але й сприяє формуванню локальної ідентичності та підтримці сталого розвитку [10]. Важливим аспектом цього сектору є його здатність адаптуватися до сучасних викликів, зокрема в умовах економічної нестабільності та воєнного часу. Локальні виробники, використовуючи сировину від місцевих фермерів, не лише знижують залежність від імпорту, але й сприяють розвитку сільських територій. Це дозволяє створювати нові робочі місця та стимулювати економічну активність у регіонах. Крім того, крафтові підприємства часто залучають споживачів до процесу створення продуктів через дегустації, майстер-класи та пряму комунікацію, що формує міцний зв'язок між виробником і клієнтом. Такий підхід сприяє популяризації культури споживання якісних продуктів і підвищує обізнаність про важливість екологічних та етичних стандартів виробництва. Унікальність крафтової продукції також полягає в її здатності відображати регіональні традиції, що робить її привабливою для туристів і сприяє розвитку гастрономічного туризму в Україні.

Отже, крафтова продукція в Україні включає різноманітні види виробництва. Але найбільша кількість крафтового виробництва в Україні припадає на харчову продукцію. Це виготовлення меду, пивоваріння, випікання хліба та хлібобулочних виробів, виробництво шоколаду та морозива, виробництво м'ясної продукції, а також сироваріння та виготовлення молочних продуктів.

1.2 Крафтові виробники м. Івано-Франківськ та його передмістя

В Україні все частіше з'являються нові крафтові пивоварні, сироварні та інші майстерні, які пропонують унікальні, ручної роботи продукти, це додає різноманітності українській економіці [13]. Такий розвиток сприяє зростанню туризму та підвищенню інтересу до українських ремесел та традицій. Але якщо досліджувати локальність крафтових виробників, то більша частина таких підприємств припадає на західні регіони України. Така тенденція зумовлена тим, що цей регіон славиться своєю багатою культурою, кліматом і більш спокійною ситуацією в Україні (в зв'язку з війною в Україні) і це дозволяє працювати фермерам на полях та реалізувати свою сировину крафтовим виробникам.

Місто Івано-Франківськ є частиною Західної України, яке за останні роки активно розвиває місцеву економіку [29]. Відкриваються нові цікаві заклади ресторанного господарства, готельні підприємства та крафтові виробництва. Крафтові виробники Івано-Франківська мають різноманітні напрямки, що дозволяє задовольнити потреби будь-якого споживача. Вони зосереджені на створенні оригінальних та неповторних продуктів, що можуть конкурувати з великими виробниками. Кожне виробництво має свій унікальний підхід до рецептури товарів, що робить їх бажаними для споживачів.

Крафтові виробники Івано-Франківська мають унікальні переваги, які роблять їх продукцію особливою та привабливою для споживачів (рис.1.2) [29].

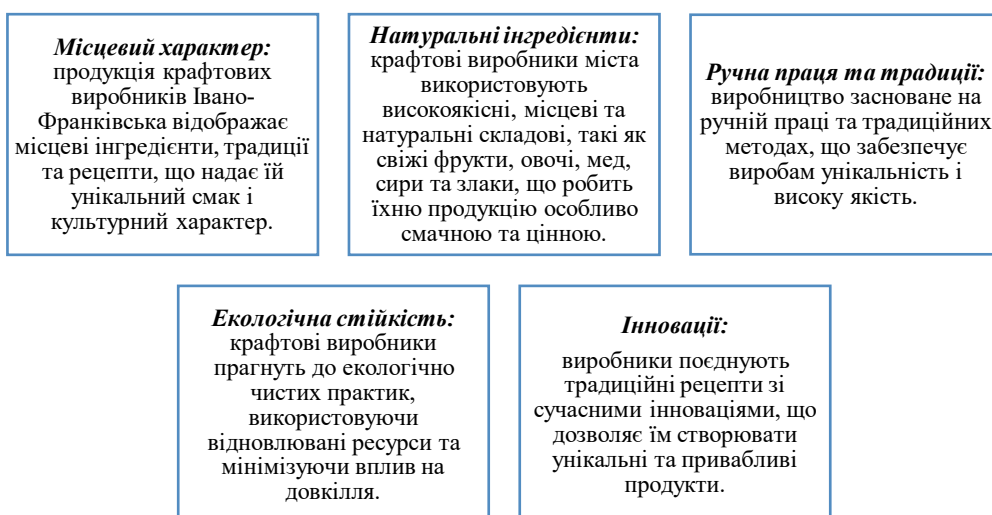


Рис.1.2. Переваги крафтових виробників м. Івано-Франківськ

Розроблено авторами за даними [29]

Ці особливості допомагають крафтовим виробникам з Івано-Франківська виділятися на ринку крафтової продукції та підкреслювати свою неповторність.

Різноманітність крафту Івано-Франківська і його передмістя поділяється на групи продукції, а саме:

- крафтові сирні вироби;
- крафтове пекарство;
- крафтове виробництво м'ясних делікатесів;
- крафтове виробництво соусів і приправ;
- крафтове виробництво меду;
- крафтове виробництво солодоців (шоколад, морозиво, цукерки та ін.)
- крафтове пивоваріння;
- крафтове виробництво олій.

Кожну групу крафтової продукції Івано-Франківська і його передмістя розглянемо нижче.

Розпочнемо з відомих крафтових виробників сирної продукції. «Станіславська Сироварня» – це експериментальний концепт, завдання якого полягає в тому, щоб поєднати сир та інші локальні крафтові продукти. «Станіславська Сироварня» є відомим крафтовим виробником молочних продуктів за європейськими стандартами. Її заснувала колишня вчителька музичної школи Наталія Пальчак. З сироварінням працює з 2015 року, а офіційно зареєструвала свою справу в 2020 році. У листопаді 2022 році «Станіславська Сироварня» отримала золоту відзнаку у щорічному європейському конкурсі World Cheese Award у Великій Британії. Як розповідала засновниця сироварні, на конкурсі було багато продуктів з країн, які давно славляться сироварінням: Франції, Італії, Швейцарії, але українські сири теж отримали нагороди, бо в Україні ця галузь добре розвивається [34]. Також нагорода була отримана на цьому ж конкурсі у 2023 році, зокрема, сир «Сирна торбинка».

«Станіславська Сироварня» пропонує широкий асортимент сирів, зокрема, сири «Довбуш», «Чорна Рада», та «Сирна торбинка», а також інші молочні продукти, такі як йогурти. Вони акцентують на натуральності та традиційному підході до виробництва, використовуючи молоко, яке, за їхніми словами, ще «пам'ятає» ранкові трави.

Асортимент крафтової продукції «Станіславської Сироварні» наведено в табл.1.1.

Таблиця 1.1

Асортимент крафтової продукції підприємства «Станіславська Сироварня»

Назва продукту	Кількість різновиду продукту	Цінова політика
Сири	20 видів	Від 100 грн до 1002 грн за 1 кг
Молоко	1 вид	65 грн за 1 л
Сир кисломолочний	1 вид	80-135 грн за 500 грам
Пудингові йогурти	2 види	70 грн за 300 грам
Йогурти питні	4 види	59-82 грн за 500 грам
Кефір	1 вид	53 грн за 500 грам
Масло вершкове	1 вид	150 грн за 200 грам

Сметана	1 вид	78 грн за 0,350 л
---------	-------	-------------------

Розроблено авторами за даними [34]

Крафтова продукція від «Станіславської сироварні» доступна для придбання в різних магазинах у Івано-Франківську, таких як «Марш», «Хрустата», «Рибак», «Делікатес», «Добра піч» та інші. Крім того, можна обрати самовивіз попередніх замовлень з фірмової крамниці «Молочна Мануфактура ГОЛУБКА» в м. Івано-Франківськ, вул. С. Бандери, 10. Замовлення також можна зробити через приватні повідомлення на Facebook та Instagram. Доставка здійснюється службою «Нова пошта» в різні області. Крім того, продукція сироварні часто представлена на Франківських крафтових ярмарках [35]. Доставка по місту здійснюється кур'єром у день замовлення. При замовленні від 1000 грн – доставка безкоштовна. При замовленні вагового товару сума замовлення може коливатися в межах 5-10% від запланованого. Після зважування товару на складі на Ваш номер телефону (Viber або Telegram) прийде повідомлення з точною сумою замовлення для оплати.

Ферма «Дубовий кут» на околиці Івано-Франківська біля с. Новий Мізунь також славиться своїм сироварінням. Господарство розташоване в урочищі Поляна на околиці села Новий Мізунь серед гір [19]. Тут з великою любов'ю виготовляються різноманітні сири та інші вишукані смаколики. Виробництво спеціалізуються як на традиційних овечих сирах, таких як будз, бринза та вурда, так і на твердих сирах, таких як манчего, пекоріно і рокфор. Гуцульська овеча бринза – перший сертифікований в Україні продукт, який отримав статус географічного зазначення. Це підтверджує унікальність та традиційність її виробництва у Закарпатській, Івано-Франківській та Чернівецькій областях, зокрема на Гуцульщині. Фермери надають перевагу використанню власного молока від овець і приділяють особливу увагу якості та походженню молока, щоб забезпечити його свіжість та натуральність. Вони вважають, що якість починається з дбайливого ставлення до тварин і довкілля. На території господарства розташований музей – батьківська хата господарів ферми, збудована у 1818 році.

Крім виробництва сирів, ферма також відома своїм медом та домашнім вином. Мед виробляється з нектару різних квітів, які ростуть поблизу ферми, а вино виготовляється з фермерських фруктів та ягід.

Ферма «Дубовий кут» також відкрита для туристів, які можуть насолодитися кемпінгом на її території, насиченою природою та спокоєм. Тут туристи можуть приймати участь у дегустаціях, де представляються 5-7 сортів сирів з овечого молока, домашні м'ясні вироби, вино, чаї з карпатських трав та мед. Це дозволяє їм оцінити унікальні смаки та майстерність фермерів.

Ферма «Дубовий кут» на Івано-Франківщині – це місце, де традиції, натуральність та гостинність переплітаються. Її продукція, сполучена з можливістю відпочити в кемпінгу та насолодитися смаковими дегустаціями, створює неповторний досвід для всіх відвідувачів [19].

Міжнародний досвід свідчить про зростаючий інтерес до крафтових продуктів. З огляду на світові тренди до збільшення уваги до екології, автентичності та локалізації виробництва, можна очікувати, що попит на крафтові сири у ресторанах лише зростатиме [12, с.7].

Одним із трендів крафтового ринку є зростання популярності комбучі, зокрема із використанням смаків «лісова ягода», «яблуко», «лайм», «імбир», «апель-син», «чорниця», що поширені в більшості регіонів України [6, с.235]. Зростання популярності комбучі на крафтовому ринку України зумовлене не лише її унікальними смаковими якостями, а й підвищеним інтересом споживачів до функціональних напоїв із пробіотичними властивостями. Смакові варіанти, такі як «лісова ягода», «яблуко», «лайм», «імбир», «апельсин» і «чорниця», відображають регіональні вподобання та сприяють популяризації продукту завдяки локальній сировині та натуральним інгредієнтам. Цей тренд також підтримується зростаючою обізнаністю населення про користь ферментованих напоїв для здоров'я, що стимулює виробників до інновацій у рецептурах та розширення асортименту. Розвиток цього сегменту ринку свідчить про зміну споживчих пріоритетів у бік екологічно чистих і корисних продуктів.

Компанія «Медова спадщина» є відомим виробником натурального меду та інших продуктів бджільництва в місті Івано-Франківськ. Вони відзначаються високою якістю своєї продукції та дбайливим ставленням до бджіл та навколишнього середовища. «Медова спадщина» – це багаторічні традиції, та досконалість меду, яка передається вже третє покоління [24].

Унікальна технологія дозволяє наповнити баночку виключно натуральним продуктом. Асортимент їхньої продукції включає:

- мед (від звичайного квіткового меду до різноманітних сортів, таких як лісовий мед, акацієвий мед, мед з лікарських трав тощо), які виробляються з натуральних нектарів різних рослин, збираючи їх бджолами в екологічно чистих районах;
- бджолині продукти (пилок квітковий, бджолиний віск, маточне молочко та прополіс), які відомі своїми корисними властивостями для здоров'я;
- деревні смаколики (медові пряники, медові цукерки, а також інші десерти та кондитерські вироби на основі меду) [24].

Крафтовий виробник має репутацію надійного постачальника натуральних продуктів, які добуваються та переробляються з урахуванням всіх стандартів якості та безпеки.

Ресторація «Кухня» – ресторанне господарство, яке з 2020 року почало виробляти власну крафтову продукцію, щоб радувати своїх споживачів не тільки смачними стравами з меню, але і продажем власного крафту. Вони реалізують власну випічку (багети, хліби на заквасці, здобні вироби, паски тощо), конфітюри (полуниця-базилік, обліпіха-апельсин, малина-цитрус, лохина-чебрець), соуси (песто, хумус), а також ніжний курячий паштет з консервованою карамелізованою цибулею, крафтове сальмі та, навіть, лосось гравлакс (слабосолений зі спеціями) [32]. Вся продукція представлена у ресторані «Кухня» за адресою вулиця Січових Стрільців, 41 та весь асортимент можна переглянути на їхньому сайті.

Італійський ресторан «Фабрика» в центрі міста Івано-Франківськ – це підприємство харчування, яке використовує виключно українські продукти локальних фермерів. Вони пропонують нові страви на перетині культури приготування італійської кухні та унікальності свіжих місцевих продуктів. Так до прикладу, в них немає піци з морепродуктами, але є піца з гірською фореллю чи паста з карпатськими грибами. Підприємство не використовує промислові продукти готового виробництва. В них немає промислових соків чи води, натомість вони варять власні лимонади і морси. Також є великий асортимент цікавих смаків морозива ручної роботи: арахісове, лавандове, груша-бейліз та навіть томатне чи карпатська шишка. На унікальних смаках морозива вони не зупинилися, оскільки в них ще представлені соуси власного виробництва (паста з чорносливу, тапенада з білих грибів, соус вінегрет тощо). Ще родзинкою цього закладу є зона виробництва макаронних виробів із борошна свіжого помолу. Вони стверджують, що зерно пшениці зберігає всі поживні речовини протягом п'яти років, проте одразу після помолу воно починає інтенсивно їх втрачати. Так на кінець другого тижня у змеленому борошні залишається лише 5-10 % корисних речовин. Тому в ресторанному господарстві «Фабрика» щодня мелять свіже борошно на унікальному млині ручної роботи від Дігтера Вальднера з Австрії. Вони не очищують борошно повністю від висівок, оскільки в них містяться необхідні людському організму мікроелементи (клітковина, білки, вітаміни В і Е, мінеральні речовини, залізо та манган). Це надає борошну характерного темнішого кольору, а стравам – особливого смаку [31]. Готові макаронні вироби вони використовують у своїх стравах з меню (різні види пасти, равіолі тощо). Також у закладі можна придбати будь-який макаронний виріб, щоб приготувати вдома власну пасту.

Компанія «Опільські олії», яка заснована Галиною та Михайлом Росоловськими, що знаходиться у передмісті Івано-Франківська (с.Чесники), славиться крафтовим виробництвом олій високої якості. Вони спеціалізуються на виготовленні десяти різновидів олій, таких як гірчична, лляна, макова,

кунжутна, рижієва, гарбузова, конопляна, з розторопші, з чорного кмину та з волоського горіха [28].

Кожен вид олії, що виробляється компанією «Опільські олії», має свої особливі властивості та застосування, які наведені у табл.1.2.

Таблиця 1.2

Властивості та застосування олій компанії «Опільські олії»

Вид олії	Властивості та застосування
Конопляна олія	містить багато омега-3 та омега-6 жирних кислот, які необхідні для нормального функціонування організму.
Лляна олія	містить омега-3 жирних кислот, які корисні для серця та шкіри.
Кунжутна олія	має ніжний смак та містить високу концентрацію антиоксидантів, які допомагають запобігти хронічним захворюванням і старінню клітин.
Рижієва олія	містить великий вміст природних антиоксидантів, що допомагають захищати клітини від пошкоджень.
Гарбузова олія	славиться своїми властивостями зниження рівня холестерину та підтримки здорового шлунково-кишкового тракту.
Олія з розторопші	має жовто-зелений колір та високу концентрацію вітаміну Е, який покращує імунну систему.
Гірчична олія	має пікантний смак, містить омега-3 та омега-6 жирні кислоти, сприяє покращенню травлення та має антибактеріальні властивості. Використовується в кулінарії та косметології.
Макова олія	багата на вітаміни Е та С, кальцій і магній, має заспокійливі властивості, підтримує здоров'я шкіри та кісток. Застосовується в кулінарії та для догляду за шкірою.
Олія з чорного кмину	містить тимохінон, який має потужні антиоксидантні та протизапальні властивості. Сприяє зміцненню імунітету, покращує стан шкіри та підтримує здоров'я дихальних шляхів.
Олія з волоського горіха	багата на омега-3 жирні кислоти, антиоксиданти та вітаміни групи В. Сприяє здоров'ю серця, покращує когнітивні функції, використовується в кулінарії та косметології.

Крім виробництва олій, компанія також продає шрот – клітковину, що залишається після вичавлення олії. Цей продукт містить багато дієтичних волокон та інших корисних речовин, які сприяють здоровому травленню та підтримці нормального функціонування організму. Також ще продають пряну сіль.

Виробництво олій та шроту компанією «Опільські олії» здійснюється з використанням сучасного обладнання та технологій, що гарантують високу якість та чистоту продукції. Компанія віддає перевагу екологічно чистим джерелам сировини та дотримується строгих стандартів якості, що забезпечує отримання споживачами натуральних та високоякісних олій та шроту, що сприяють збереженню здоров'я [27].

Крафтовий хліб – це продукт майстерної роботи, що виготовляється невеликими партіями за традиційними рецептурами та з використанням натуральних інгредієнтів. Його відмінність полягає у дбайливому підході до виготовлення, де кожна деталь, починаючи від закваски і закінчуючи вибором борошна, є важливою для створення запашного та смачного продукту. Крафтовий хліб не лише надає насолоди смаку, а й перетворюється на символ спільноти та добробуту, зближуючи людей своєю неповторною атмосферою та смаком [21]. В Івано-Франківську є кілька крафтових виробників хліба, які пропонують високоякісну продукцію. Серед них:

1. Пекарня в с. Крихівці (вул. Слобідська, 6) – спеціалізується на випічці бездріжджового хліба на заквасці, булочок, круасанів та десертів. Пропонують сніданки та свіжу каву.

2. Пекарня на вул. Української Перемоги (Сахарова Академіка), 22 – відома смачною випічкою, авторським органічним хлібом та хлібобулочними виробами.

3. Пекарня на вул. Симона Петлюри, 17 – займається виготовленням та продажем крафтового хліба, пиріжків і здобної випічки.

4. Товариство Крафту – маркетплейс, який об'єднує місцевих виробників Івано-Франківської області, включаючи крафтових пекарів, що пропонують хліб на заквасці та кондитерські вироби.

5. Пекарня на вул. Павлика, 15 – спеціалізується на бездріжджовому хлібі на заквасках, випеченому в печі на дровах, а також кондитерських виробах і натуральному морозиві.

Ці пекарні використовують традиційні технології, натуральні інгредієнти та часто випікають хліб за старовинними рецептами, що робить їх продукцію унікальною. Усі гіпермаркети Івано-Франківська, такі як АТБ, Сільпо, Велмарт, Епіцентр, МЕТРО Кеш енд Кері, Таврія В та Аврора, також займаються випічкою, пропонуючи широкий асортимент свіжих хлібобулочних виробів, включаючи хліб, булочки, печиво та кондитерські вироби власного виробництва [18].

Броварня «Гуцульське», заснована у 2002 році в селі Микуличин, є візитівкою та символом сучасного Микуличина, привертаючи увагу своїм основним принципом – натуральністю та автентичністю вироблення пива. Колектив пивоварні забезпечує виробництво пива під торговою маркою «Гуцульське®» [20].

Технологічний процес виготовлення пива включає в себе використання виключно природної сировини, що підкреслює його якість та відмінність. У виробництві використовуються чотири сорти солоду пивоварного, два види хмелю, дріжджі низового бродіння (*Saccaromyces carlsbergensis*), дріжджі верхового бродіння та Карпатська джерельна вода. Процес варіння проводиться у спеціальних варильних відділеннях, з подальшим бродінням сусла протягом 7 днів та дозріванням пива протягом 14 днів у відділенні дозрівання.

Асортимент продукції пивоварні «Микуличин» різноманітний та охоплює такі сорти пива під брендом «Гуцульське»: Світле Ювілейне 2012, Темне, Пшеничне, Медове (пиво, приготоване з медом з пасіки власника пивоварні), Ягідне, Житнє, Шафран та Квас Житній [20].

Поза броварнею «Микуличин» в Івано-Франківській області діють крафтові пивоварні, зокрема «МІФ», «Copper Head» і «Станіславська Гальба» (в Івано-Франківську), а також «Ципа» в селі Кваси, що на Закарпатті, але часто асоціюється з регіоном через дистрибуцію [38].

Крафтове виробництво солодошів посідає не менш важливе місце серед іншої крафтової продукції. Так, виробник «Vitaminska», відомий своїми корисними солодошами, виробляє натуральну пастилу тільки з фруктів та ягід без додавання цукру. На вибір є дуже різні комбінації смаків, наприклад, поєднання яблука, банану та порічки; яблука з чорницею; яблука з бананом, імбиром та лимоном тощо. Є навіть йогуртова пастила з горішками [30]. За запитом вони доставляють свою продукцію Новою поштою та Укрпоштою, у Франківську можлива адресна доставка (за окрему символічну плату).

Відомий в Івано-Франківську і крафтовий виробник шоколаду «ChoCaFrukt», який виробляє ягоди та фрукти, вкриті бельгійським шоколадом. У наборах можна поєднувати різні смаки: полуниця, банан, ківі, лохина, виноград, манго, яблуко, черешня, малина. Знаходяться за адресою: площа Ринок, 6, можливий самовиніс [36].

Крафтові напої, а саме натуральні чаї можна спробувати від виробника Івано-Франківська «Vitaminska» (рис.1.3). Вони виготовляють фруктові та ягідні чаї десяти смаків: імбир з лимоном, смородина, обліпіха з мандарином та корицею, малина, обліпіха з лимоном та обліпіха з апельсином [26].

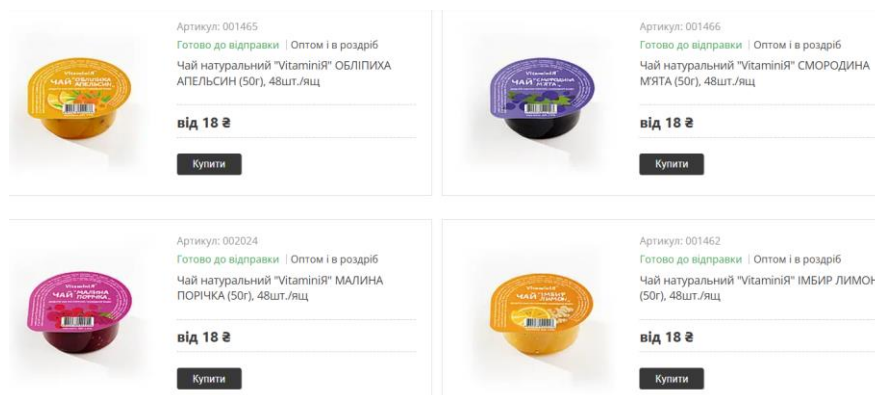


Рис. 1.3. Чаї «Vitaminska»

Натуральні чаї Vitaminska – це колекція професійно упакованих фруктових-трав'яних сумішей для сегмента HoReCa. Кожен чай складається з

гармонійно підібраних сушених ягід, трав і спецій, без використання ароматизаторів чи підсилювачів смаку. Фасування по 50 г – зручний формат для кафе, кав'ярень, ресторанів і точок продажу гарячих напоїв.

1.3. Магазин «Делікатес» готельного підприємства «Надія» як основоположник крафту у м. Івано-Франківськ

Аналіз крафтових виробників м. Івано-Франківськ показав, що крафтову продукцію виробляють не тільки спеціалізовані підприємства, а і деякі заклади ресторанного господарства. Щодо готельних підприємств, то в місті Івано-Франківськ функціонує більше 50 засобів розміщення: 10-15 готелів ділового призначення, 15-20 готелів для сімейного відпочинку, ерієнтовно 10-15 хостелів, 10-20 апарт-готелів і 5-10 мотелів [29]. Вони пропонують різні умови проживання та різний перелік послуг, але лише готельне підприємство «Надія» виробляє крафтову продукцію. В своїй структурі готель має три підрозділи виробництва крафтової продукції, а саме: «Кулінарний Дім Надія», «Кондитерський Дім Надія» та «Дім м'ясних делікатесів». За свої більш як 20 років на ринку ці виробництва відомі найбільшим асортиментом крафтових товарів. Увесь асортимент крафтової продукції реалізують у трьох власних магазинах під назвою «Делікатес», які знаходяться у м. Івано-Франківськ (рис.1.4).



Рис. 1.4. Вивіска продуктових магазинів «Делікатес» [33]

Структурні підрозділи виробництва крафтової продукції готельного підприємства «Надія» відзначаються своїм багаторічним досвідом та традиціями. Головний акцент робиться на стравах, що готуються виключно з продуктів місцевих фермерів та органічного саду власного виробництва, а також на кондитерських, кулінарних та м'ясних делікатесах, які є смачними та водночас корисними для здоров'я. Працюючи за кращими міжнародними стандартами, вони завжди в пошуках новацій та цікавих рецептів української та світової кухні.

Підрозділ крафтової продукції «Дім м'ясних делікатесів» спеціалізується на м'ясні виробках, які виготовляють з фермерського м'яса вищого сорту, місцевих натуральних спецій та прянощів за допомогою унікальних технологій у спеціальній австрійській камері «Шаллер». Серед їхніх продуктів особливе місце займають лімітовані серії крафтових сирокочених ковбас салямі, до складу яких входить коньяк «Hennessy V.S.O.P.», який відомий як № 1 у світі [33].

Підрозділ крафтової продукції «Кондитерський Дім Надія» виробляє за сучасними та традиційними рецептами кондитерські вироби, використовуючи відбірні найкращі інгредієнти, такі як борошно та масло вищого ґатунку, а також ягоди та фрукти з власного органічного саду. Вироби від «Кондитерського Дому Надія» вже протягом багатьох років є улюбленими ласощами гостей, зокрема це великодні паски та новинка 2020 року – натуральне морозиво «NADIYA GELATO».

Підрозділ крафтової продукції «Кулінарний Дім Надія» пропонує великий асортимент готових страв: салати, гарячі страви, закуски, солодка і солонка випічка, заморожені напівфабрикати (вареники і пельмені з різними начинками).

Запорука смачної страви – це увага та любов, яку вкладають у її приготування. Гарантія корисної страви – використання лише натуральних та свіжих інгредієнтів. У веб-магазині «Делікатес» доступні онлайн як смачні, так і корисні страви, оскільки використовуються інгредієнти найвищої якості та

додається до них справжня любов до кулінарної майстерності. Також можна замовити готові кулінарні шедеври, пікнік-сети, свіжі овочі, солодкі фрукти та різноманітні напої з доставкою прямо до дому в Івано-Франківську та його околицях за допомогою власного транспорту магазину.

Отже, три структурні підрозділи крафтової продукції готельного підприємства «Надія» можна вважати найкращим крафтовим виробником у Івано-Франківську через кілька ключових причин, а саме: він відомий своїм різноманіттям крафтових товарів, включаючи м'ясні та кондитерські делікатеси, варення, сиропи, фреші та інші гастрономічні вироби. Їх асортимент включає як стандартні продукти, так і лімітовані серії, що робить їх привабливим вибором для широкого кола споживачів. Вони віддають перевагу використанню місцевих продуктів, які збираються власноруч на місцевих фермах та у власному органічному саду. Це сприяє підтримці місцевих виробників і забезпечує високу якість продукції. Структурні підрозділи виробництва крафтової продукції готельного підприємства «Надія» завжди в пошуках інновацій та цікавих рецептів, щоб задовольнити смаки своїх споживачів. Вони звертають багато уваги на кожен етап виробництва, від вибору інгредієнтів до фінальної упаковки. Тому їхні страви готуються з любов'ю та увагою, що робить їх особливими та смачними.

Висновки до 1 розділу

Сучасне українське суспільство дедалі більше цінує крафтову продукцію – унікальні, екологічні вироби, виготовлені невеликими партіями з локальної сировини. Крафтове виробництво не лише підтримує місцеву економіку та сільські громади, а й сприяє збереженню традицій, розвитку гастрономічного туризму й формуванню сталого споживання. Найбільшу частку цього сектору в Україні становить харчова продукція: мед, хліб, пиво, шоколад, м'ясні делікатеси та сири.

Крафтові вироби дедалі більше набувають популярності серед українських споживачів, адже вони вирізняються автентичністю,

натуральністю, високою якістю та оригінальністю. Їх виготовляють переважно невеликими партіями з використанням місцевих інгредієнтів, часто за традиційними технологіями. Такий підхід забезпечує не лише унікальний смак, а й підтримує локальних виробників, сприяє розвитку малого бізнесу, гастрономічного туризму та екологічно відповідального споживання.

Аналіз крафтових виробників Івано-Франківська показав, що готельним підприємством, яке займається виробництвом крафтової продукції, є готель «Надія», що має три підрозділи: «Кулінарний Дім Надія», «Кондитерський Дім Надія» та «Дім м'ясних делікатесів». Ці виробництва вирізняються високою якістю, використанням місцевої сировини, інноваційними підходами та широким асортиментом, включаючи як традиційні, так і унікальні продукти, які реалізуються через мережу магазинів «Делікатес». Завдяки поєднанню досвіду, творчості та уваги до кожного етапу виробництва, «Надія» заслужено вважається лідером крафтового виробництва в місті.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА «Надія»

2.1. Загальна характеристика готелю «Надія»

Готельне підприємство «Надія», яке було побудоване в 1975 році на місці знесених індивідуальних будинків і військових складів за типовим проектом, прив'язку якого до місцевості виконала Лукія Крип'якевич-Лукомська, спочатку мало назву «Україна».

У грудні 1990 року на базі готельного господарства міста була створена колективна міжгалузева фірма «Надія», яка після приватизації у 1996 році була перетворена в закрите акціонерне підприємство «Фірма «Надія», а в грудні 2003 року перереєстрована в ТЗОВ «Фірма «Надія». Метою утворення Товариства є об'єднання фінансових засобів учасників для здійснення підприємницької діяльності у комерційній, виробничій та невиробничій сферах [39].

Детальна характеристика готелю «Надія» наведена в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Характеристика готельного підприємства «Надія»

Ознака	Характеристика
Назва готельного підприємства	Готель «Надія»
Юридична назва готельного підприємства	ТОВ «Фірма «Надія»
Місце розташування	Готельне підприємство «Надія» розташоване в серці історичного Івано-Франківська, біля пам'ятника Івану Франку та музично-драматичного театру, звідки легко дістатись у будь-який куточок міста
Юридична адреса	вулиця Незалежності, 40, Івано-Франківськ, Івано-Франківська область, 76000
Тип засобу розміщення	Готель ділового призначення
Категорія	Відповідно до вимог нормативних актів готелю присвоєна категорія «три зірки»
Форма власності	Недержавна власність
Організаційно-правова форма діяльності	Товариство з обмеженою відповідальністю
Номерний фонд та місткість	Номерний фонд становить 244 номери (380 місць)

Поверховість	8 поверхів
Контингент споживачів	Бізнесмени і гості у ділових поїдках чи відрядженні. Також іноземні та вітчизняні туристи
Режим роботи	Цілодобово, цілорічно

Розроблено авторами за даними [25]

Протягом свого існування готельне підприємство «Надія» пройшло кілька етапів розвитку, адаптуючись до змін економічного середовища та ринкових умов. Завдяки приватизації та реорганізації, компанія змогла значно розширити спектр послуг і покращити якість обслуговування клієнтів. Сьогодні ТОВ «Фірма «Надія» активно працює у сфері готельного бізнесу, прагнучи задовольнити потреби як місцевих жителів, так і туристів. Значну увагу приділяють модернізації матеріально-технічної бази та впровадженню сучасних стандартів сервісу. Компанія також підтримує партнерські відносини з іншими підприємствами галузі, що дозволяє їй ефективно конкурувати на регіональному ринку. У планах розвитку – розширення номерного фонду та впровадження нових технологій для підвищення комфорту гостей. Соціальна відповідальність підприємства проявляється у підтримці місцевої громади та екологічних ініціативах. Таким чином, «Надія» залишається важливим гравцем у готельному секторі регіону, поєднуючи традиції з інноваціями.

2.2. Організаційно-технологічні аспекти діяльності готельного підприємства «Надія»

Готельне підприємство «Надія» надає своїм споживачам розширений асортимент послуг. До основних послуг входить проживання в різних типах номерів з всіма необхідними потребами для розміщення і безкоштовним Wi-Fi. А також харчування – сніданок, який входить у вартість проживання. Ситний і різноманітний сніданок для гостей надається щодня з 7.00 до 10.00, за видом обслуговування – шведський стіл (лінія) у ресторані (зал Європейський).

Додаткові послуги за окрему плату і їх перелік є великим, а саме [25]:

- користування автостоянкою на 150 місць, яка охороняється цілодобово;
- оренда 3 конференц-залів (два зали на 100 місць, один – на 300 місць), які оснащені сучасним обладнанням;
- послуги конференц-харчування: кава-брейк, обід, вечеря, фуршет чи банкет;
- послуга оренди обладнання для конференц-заходів (стаціонарний мікрофон, екран, радіомікрофон, фліп-чарт, мультимедійний проектор, ноутбук та інше);
- використання бізнес-центру за потреби;
- відвідування ресторану «Надія», який поділяється на різні зали в залежності від масштабності подій святкування (зал «Національний» (на 300 місць), зал «Європейський» (на 100 місць), зал «Банкетний» (на 35 місць), зал Миру (на 25 місць), літня тераса);
- відвідування бару із різним асортиментом напоїв;
- доставка їжі;
- надання послуг пральні для проживаючих;
- відвідування салону-краси «Надія»;
- відвідування продуктового магазину «Делікатес», який знаходиться в приміщенні готелю на 1 поверсі;
- масажні послуги;
- послуга фотосесії в готелі (весільна, приватна, сімейна);
- надання послуг туристичної фірми «Надія», де пропонуються цікаві екскурсії по місту та області, відпочинок за кордоном;
- послуги перекладачів;
- організація трансферів і прокат авто;
- проживання з дітьми (надають додаткове ліжко);
- проживання з собаками/котями (надають пеленки і мисочку).

В готельному підприємстві «Надія» функціонує багато служб, які виконують певні функції згідно положень про підрозділи. Характеристика

основних служб, які входять до організаційно-функціональної структури управління готелем надано у вигляді табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Основні служби готельного підприємства «Надія»

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	вітання гостей, виконання реєстрації прибуття, надання ключів від номерів, забезпечення інформації про послуги готелю, управління бронювань, обробка запитів гостей та вирішення можливих проблем під час їх перебування.	менеджер служби прийому та розміщення, спеціаліст із бронювання номерів, касир, черговий адміністратор, носій багажу, гардеробник.
Служба управління номерним фондом	забезпечення чистоти та готовності номерів до заселення, контроль за станом обладнання та меблів у номерах, координація роботи з іншими відділами для своєчасного виконання ремонтних і технічних робіт у номерному фонді.	менеджер служби управління номерним фондом, працівник пральні, працівник хімчистки, супервайзер, покоївки, прибиральниці, кастелянші.
Адміністративно-управлінська служба	управління всіма службами готелю, вирішення фінансових питань та кадрове забезпечення, створення відповідних умов праці для персоналу, контроль дотримання норм з охорони праці, протипожежної та екологічної безпеки та управління фінансами та рекламою.	менеджер адміністративно-управлінської служби, менеджер з персоналу, менеджер з охорони праці, секретар, економіст, фінансист, маркетолог, головний бухгалтер, бухгалтер, касир.
Служба ресторанного господарства	організація континентального сніданку шведський стіл, забезпечення обіду і вечері у ресторані за плату «а-ля карт», надання послуги рум-сервіс, приймання та обслуговування замовлень гостей в ресторані готелю, розробка меню, готування страв, їх подача та представлення гостям, організація та обслуговування спеціальних подій, банкетів, вечірок, конференцій тощо.	менеджер служби ресторанного господарства, шеф-кухар, кухарі, адміністратор, касир, бармени, офіціанти, комірник, вантажник, гардеробник.
Служба безпеки та пожежної охорони	забезпечення безпеки гостей і персоналу, контроль за дотриманням протипожежних заходів та евакуаційних планів, регулярне проведення тренувань та перевірку обладнання для запобігання надзвичайним ситуаціям.	менеджер служби безпеки та пожежної охорони, інженер з питань пожежної охорони, охоронці.

Кінець табл. 2.2

Інженерно-технічна служба	контроль експлуатації опалювальної системи, водопостачання, кондиціонування, забезпечення безперебійної роботи технічного обладнання, організація проведення перевірок, обстежень технічного стану будівель, споруд, обладнання, машин і механізмів на відповідність їх вимогам нормативно-правових актів з охорони праці та підтримання прилеглої території.	головний інженер, інженер з поточного ремонту, системний адміністратор, електрик, сантехнік, слюсар, працівники благоустрою території.
Служба організації ділових заходів	забезпечує доступ до конференц-залів, обладнання для проведення презентацій, послуги копіювання, друкування, доступ до інтернету та послуга перекладача.	менеджер служби організації ділових заходів, технічні фахівці, оператор з копіювання та друку, координатор подій, перекладач.
Служба туристично-екскурсійної діяльності	надання інформації гостям щодо локальних атракцій, визначних місць, ресторанів, магазинів та інших цікавих об'єктів у місцевості; планування та організація різних типів екскурсій, включаючи міські екскурсії, природні маршрути тощо; допомога гостям у бронюванні квитків на події, трансфери, білетів на різні види транспорту; виконання завдань для гостей, таких як резервування ресторанів, придбання подарунків, оренда автомобілів та інші послуги; надання інформації та послуг на різних мовах для іноземних гостей.	менеджер служби туристично-екскурсійної обслуговування, гід, гід-перекладач, консультант туристичної фірми.
Служба рекреаційна	надання гостям доступу до послуг масажу, салону краси, парфум-бутіка.	менеджер рекреаційної служби, масажисти, працівники салону-краси та парфум-бутіка.
Служба крафтового виробництва	створення високоякісних крафтових продуктів, таких як випічка, десерти, хліб, ковбаси та інші вироби, реалізація крафтової продукції у магазинах «Делікатес», співпраця з кухнею, рестораном та відділом обслуговування гостей для задоволення потреб гостей і забезпечення належного рівня обслуговування.	менеджер служби крафтового виробництва, кухарі «Кулінарного дому», кондитери «Кондитерського дому», кухарі «Дому м'ясних делікатесів», адміністратори, касири.

Розроблено авторами за даними [25]

Організаційна структура управління готельним підприємством представляє собою сукупність взаємопов'язаних елементів, які функціонують і розвиваються як єдиний механізм. У готельному підприємстві «Надія» ця структура демонструє взаємодію управлінських ланок підприємства.

Дослідження показує, що структура є лінійно-функціональною, а керівником підприємства виступає Маргарита Мирославівна Бойко. Організаційна структура управління готельним підприємством «Надія» наведена на рис. 2.1.

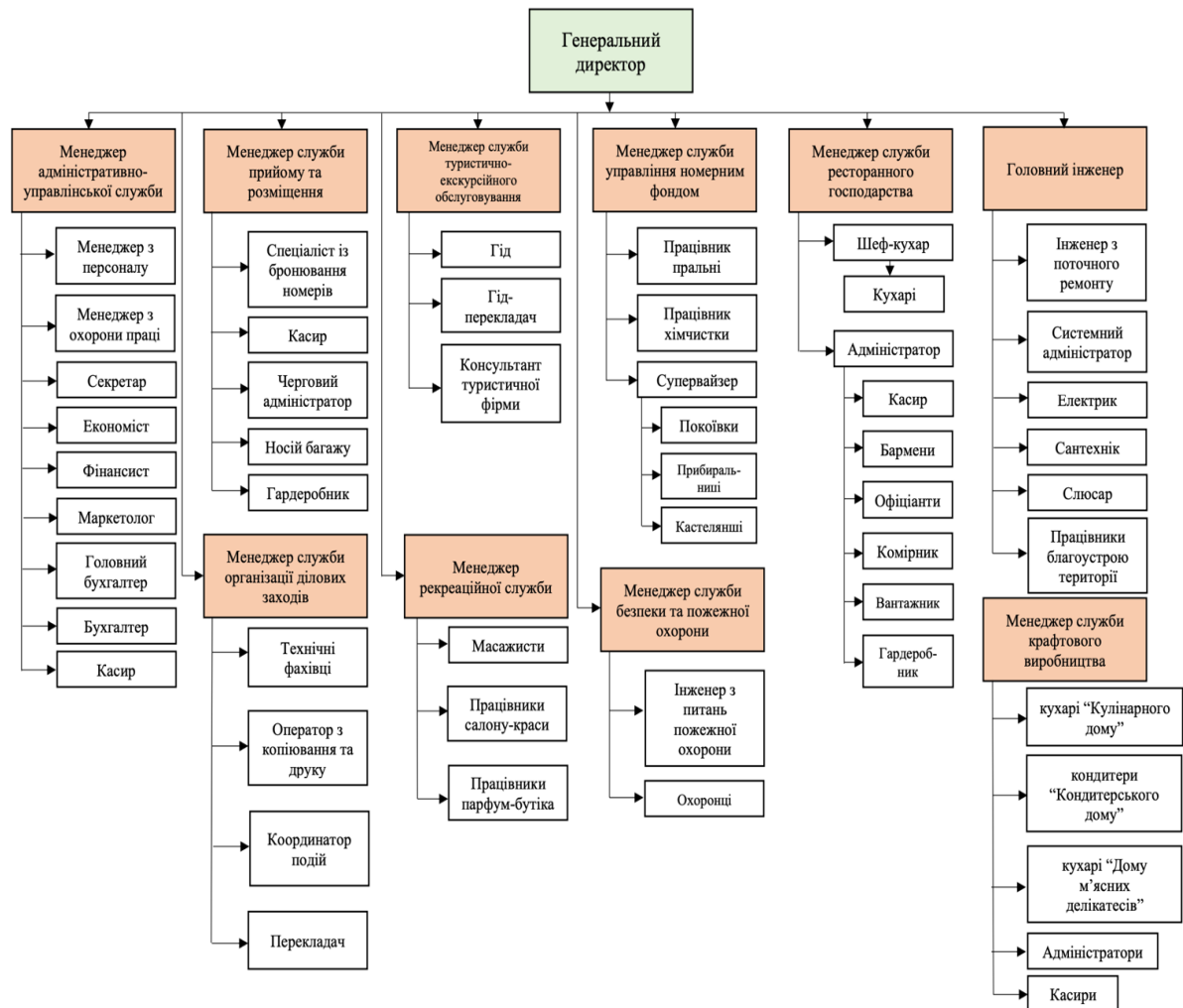


Рис. 2.1. Організаційно-управлінська структура готельного підприємства «Надія»

Розроблено авторами за даними [25]

Приміщення готельного підприємства «Надія» починаються з приймально-вестибюльної групи. У вестибюлі надаються послуги з прийому, оформлення та розміщення гостей, збереження та транспортування багажу, організації екскурсій, забезпечення транспортом та квитками, а також торгівля товарами першої необхідності. Функціональна характеристика приміщень приймально-вестибюльної групи включає рецепцію, яка знаходиться в глибині

вестибюля та виконує функції реєстрації гостей, оплати послуг та надання інформації про готель.

Зона відпочинку та очікування облаштована зручними меблями і створює комфортну атмосферу для гостей.

Гардероб розташований біля входу і обслуговує відвідувачів ресторану, салону краси, бізнес-центру та конференц-залів. Камера зберігання багажу знаходиться поруч з гардеробом, біля входу.

До торгової зони належать парфум-бутік «Для Тебе» та продуктовий магазин «Делікатес», який знаходяться в приміщенні готелю на 1 поверсі.

Санітарні вузли у вестибюлі призначені для тимчасових гостей та відвідувачів ресторану.

Житлова частина є головною як за значенням, так і за розмірами в готельному підприємстві. Склад житлової групи приміщень готельного підприємства «Надія» включає номери, коридори, вітальні, холи перед сходами та ліфтами, приміщення поповерхового обслуговування та приміщення для надання додаткових послуг на поверсі.

Готельне підприємство «Надія» має 244 номери, його місткість 380 місць. Номерний фонд складається зі 120 стандартних одномісних номерів, 56 стандартних двомісних номерів, 9 номерів «суперіор двомісний», 9 номерів «напівлюкс двомісний», 9 номерів «напівлюкс студіо двомісний», 9 номерів «напівлюкс студіо сімейний», 9 номерів «люкс з видом на парк» і 9 номерів «люкс з видом на місто». Також в готелі є номер для молодят і при святкуванні весілля у ресторані готелю цей номер йде подарунком для наречених [25].

3 приміщень поповерхового обслуговування на житлових поверхах готелю є приміщення чергового персоналу, старшої покоївки, кімната побутового обслуговування, які раціонально взаємопов'язані і розташовані біля вантажного ліфта.

Для харчування гостей в основному закладі ресторанного господарства готельного підприємства «Надія» передбачено три зали:

1. «Національний зал» – це просторий і світлий простір, де вдало поєднуються історична спадщина та сучасність, створюючи атмосферу старовинних українських традицій, підкреслених дерев'яною гуцульською різьбою. Розрахований на 300 осіб, зал зберігає затишок завдяки етнічному мінімалізму та унікальним елементам інтер'єру, таким як ручної роботи різьблена барна стійка, писанки, вишиті рушники та кераміка з гуцульськими візерунками, які символізують добробут і щастя. Родзинкою залу є ексклюзивна вітражна гуцульська тарілка, занесена до книги рекордів Гіннеса. Додаткову привабливість ресторану надає зимовий сад з рідкісними видами рослин і квітів.

2. «Європейський зал» оформлений у класичному стилі та вміщує 100 осіб, зачаровуючи гостей своєю сонячною атмосферою комфорту. Елегантний інтер'єр чудово поєднується з відмінною кухнею, де страви готуються шеф-кухарями, які пройшли стажування у провідних європейських ресторанах. Щоранку з 7 до 10 години гостям пропонуються багаті та різноманітні сніданки у форматі «шведського столу». Кава готується у професійних апаратах Brasia та WMF. Вихід із зали веде на літню терасу, де панує атмосфера заміського пікніка з lounge-музикою та апетитним ароматом страв, приготованих у печі Хоспер. Це місце ідеально підходить для відпочинку з дітьми, які можуть насолоджуватися розвагами на новому дитячому майданчику з трав'яною галявиною, оточеною вічнозеленими туями.

3. «Банкетний зал» – прикрашений з вишуканою елегантністю, створюючи атмосферу королівського розкошу. Величні бронзові люстри, оздоблені кришталевими кристалами «Swarovski», додають нотку класики до атмосфери, відтворюючи традиційні сюжети французьких гобеленів. Живий зелений декор з екзотичних рослин, що створюється зимовим садом, принесе свіжість до цього ідеального місця для важливого дня. Зал, розрахований на 35 осіб, також популярний серед тих, хто шукає місце для святкування хрестин у Івано-Франківську. Все в цьому затишному залі розроблено з урахуванням кожної дрібниці, щоб забезпечити комфорт і безпеку для мами та дитини:

безкоштовний номер для відпочинку під час свята, очищення повітря за допомогою бактерицидної лампи і спеціальне меню для мами. Крім того, організатори свята приготували приємний сюрприз – тортик у подарунок від кондитерів «Надії».

4. «Зал Миру» – це окреме приміщення з естетично оформленим інтер'єром у пастельних, м'яких тонах, розраховане на розміщення до 25 осіб. Завдяки поєднанню витонченого дизайну, затишної атмосфери та оптимального просторового планування, зал створює сприятливі умови для проведення невеликих приватних заходів. Функціональне призначення залу охоплює організацію урочистих подій у сімейному або дружньому колі, зокрема таких як заручини, хрестини, святкування днів народження тощо. Особливості інтер'єру сприяють створенню комфортного середовища для неформального спілкування та приємного дозвілля. Зал «Миру» може бути адаптований до потреб замовника з урахуванням специфіки події, що забезпечує його універсальність у рамках готельно-ресторанного сервісу.

Лобі-бар готелю «Надія» створений для того, щоб бути затишним куточком для ділових зустрічей, приємних розмов за аперитивом або чашкою кави, а також насолоди легкими закусками та ніжними десертами під акомпанемент lounge-музики. Тут час сповільнює свій хід, дозволяючи гостям зануритися в атмосферу спокою та елегантності. Широкий вибір напоїв, смачні перекуси і стильний інтер'єр створюють умови для повноцінного відпочинку та підвищення настрою.

Приміщення побутового обслуговування та торгівлі готельного підприємства «Надія» розташовані на першому поверсі засобу розміщення. У цих приміщеннях надають різноманітні послуги:

- Масажні послуги (загальний лікувальний масаж тіла (60 хв) – 1200 UAH; масаж спини (30 хв) – 1000 UAH; спортивний інтенсивний масаж тіла (60 хв) – 1600 UAH; масаж релакс (60 хв) – 1200 UAH; рефлексологія стопи (30 хв) – 800 UAH; омолоджуючий масаж обличчя, шиї, декольте (40 хв) – 1200 UAH; повний ритуал spa відновлення та зволоження UKRAINIAN ROSE

скрабування цукровим скрабом, масаж-релакс з цілющою та живильною олією, завершення ритуалу відновлюючим крем батером (60 хв) – 1200 UAH [25].

- Послуги фірмового салону краси «Надія» (вишукані зачіски, макіяж, стильний манікюр та педикюр) [25].
- Послуга туроператора «Надія», які організовують тематичні авторські екскурсії по Івано-Франківську (українською, англійською, німецькою, польською мовами); збірні, корпоративні та дитячі екскурсійні тури в Карпати (Яремче, Буковель, Верховина, Коломия, Скит Манявський, Галич, Косів); автентичні розважальні програми (Новий Рік, Різдво, Маланка, Св. Миколая, гуцульське весілля, вечорниці); харчування для туристичних груп (сніданки, обіди, вечері, ланч-пакети); транспортні послуги по Україні (автомобілі, мікроавтобуси, автобуси) [25].
- Відвідування продуктового магазину «Делікатес», де можна придбати авторські ковбаси, сало, кров'янку, шовдарь; унікальні варення і конфітюри з ягід і квітів, які вирощуються у власному органічному саду; фірмовий торт міста – «Франик», свіжу випічку, завиванці, тістечка; натуральну косметику Ukrainian Rose на основі екстракту дамаських троянд [33].

В приміщеннях ділової діяльності готельного підприємства «Надія» надають такі послуги, як оренда трьох конференц-залів, бізнес-центру, оренда обладнання для ділових зустрічей і конференцій, послуги конференц-харчування, доступ до інтернету та технічна підтримка за потреби [25].

До приміщень крафтового виробництва належать «Кулінарний Дім», «Кондитерський Дім» та «Дім м'ясних делікатесів», які знаходяться на території готельного підприємства «Надія».

Зважаючи на унікальність та різноманітність послуг готелю «Надія» в умовах сучасної ситуації в Україні, проведено SWOT-аналіз з метою визначення його внутрішніх сильних та слабких сторін, а також зовнішніх можливостей та загроз. Враховуючи воєнні дії в Україні, аналіз допоможе

ідентифікувати ключові аспекти, які впливають на діяльність готелю, та визначити стратегічні напрямки його розвитку. Нижче наведено SWOT-аналіз для готелю «Надія», у якому відображені сильні та слабкі сторони, а також можливості та загрози, враховуючи непередбачуваність воєнних подій та їх можливий вплив на бізнес (табл.2.3).

Таблиця 2.3

SWOT-аналіз для готелю «Надія»

Сильні сторони	Слабкі сторони
-Розгалужена і різноманітна інфраструктура -Високий рівень обслуговування -Наявність нагороди «найкращий бізнес-готель *** Східної Європи» -Широкий вибір страв у ресторані -Крафтове виробництво	-Відсутність умов проживання для маломобільних груп населення -Застарілий інтер'єр номерів в порівнянні з більш сучасними готелями міста - Відсутність послуг користування басейну, спа-центру або сучасного фітнес-залу
Можливості	Загрози
-Розширення маркетингових зусиль -Розвиток програми лояльності -Впровадження нових технологій та інновацій	- Військові дії в Україні можуть призвести до зменшення туристичного потоку та загрози для безпеки гостей - Економічні кризи або спад можуть зменшити кількість туристів та бізнес-мандрівників, що негативно вплине на заповнюваність готелю - Конкуренція з боку інших готелів міста -Зміна очікувань та вимог туристів щодо надання послуг

Розроблено авторами за даними [25]

Отже, SWOT-аналіз готелю «Надія» врахував як його внутрішні, так і зовнішні фактори, включаючи воєнні дії в Україні. Незважаючи на складну ситуацію, готель має значні сильні сторони, такі як розгалужена інфраструктура та високий рівень обслуговування, що дозволяє йому зберігати конкурентоспроможність на ринку гостинності. Однак існують певні слабкі сторони, зокрема, застарілий інтер'єр номерів та відсутність сучасних зручностей, які необхідно вирішити. Можливості для розвитку включають розширення маркетингових зусиль та впровадження нових технологій. Основні загрози пов'язані з військовими діями, економічними кризами та зростаючою конкуренцією. Готелю слід зосередитися на покращенні своїх

слабких сторін та активному використанні можливостей для зміцнення своєї позиції на ринку.

2.3. Крафтове виробництво готелю «Надія»

Готельне підприємство «Надія» – єдине провідне підприємство України з багатими виробничими традиціями, засноване в 1990 році, на сьогодні є унікальним у створенні крафтових делікатесів власного виробництва [25; 33]. Їхнє кредо найкраще описує знаменитий вислів давньогрецького цілителя, лікаря і філософа Гіппократа: «Нехай їжа стане вашими ліками, а ліки – вашою їжею». Власники підприємства розуміють, що найдорожчим для кожного є здоров'я, тому щодня створюють корисні продукти відмінної якості. Ті, хто справді цінують здорове харчування, стають їхніми постійними клієнтами.

Як зазначалося у підрозділі 2.2 до структурних підрозділів готельного підприємства «Надія» входять три сучасні крафтові виробництва:

1) Дім м'ясних делікатесів:

Дім м'ясних делікатесів «Надія» – це сучасне підприємство, яке виготовляє понад 200 видів ковбасних виробів, використовуючи новітнє обладнання та старовинні рецепти Карпатського краю. Продукція м'ясного Дому об'єднує неповторні смаки минулого із сучасними вподобаннями споживачів, створюючи унікальну гастрономічну гаму. Дім м'ясних делікатесів зберігає традиційні смаки, доповнюючи їх новими відтінками, які стали популярними завдяки знайомству з кулінарними звичаями інших країн. Крафтове виробництво уважно вивчає смаки та потреби споживачів, адаптуючи рецепти під сучасні вимоги, але зберігаючи автентичність майстерності ковбасного виробництва. Характерною особливістю всіх м'ясних делікатесів Дому «Надія» є вишуканість смаків, натхненних карпатськими легендами та багатолітніми традиціями, які передавалися знаними майстрами-масарами. Одним із таких майстрів був Олекса Бойко, який започаткував знану лінію делікатесів і є пращуром сучасних власників виробництва [33].

Асортимент крафтової продукції «Дому м'ясних напівфабрикатів» та їхню вартість представлено у табл.2.4.

Таблиця 2.4

Асортимент та вартість крафтової продукції «Дому м'ясних напівфабрикатів»

Вид продукції	Назва продукції	Рецептурні складові	Вартість, грн/кг/шт
Сосиски та сардельки	Сосиски Франкфуртські вищого сорту	свинина півжирна, філе курки, молоко сухе, яйця курячі, сіль, спеції	338,00
	Сосиски Надія вищого сорту	свинина жирна, яловичина, молоко сухе, сіль, спеції	348,00
	Сосиски Фітнес вищого сорту	філе курки, молоко сухе, яйця курячі, сіль, спеції	388,00
	Сардельки Франкфуртські вищого сорту	свинина півжирна, філе курки, молоко сухе, яйця курячі, сіль, спеції	358,00
	Сардельки Надія вищого сорту	свинина жирна, яловичина, молоко сухе, сіль, спеції	388,00
	Сардельки Віденські вищого сорту	свинина жирна, яловичина вищого сорту, молоко сухе, яйця курячі, сіль, спеції	398,00
	Сардельки з сиром вищого сорту	свинина півжирна, філе курки, сир твердий, молоко сухе, сіль, спеції	388,00
Варені ковбаси	Ковбаса Екстра вищого сорту	яловичина вищого сорту, свинина півжирна, молоко сухе, яйця курячі, мускатний горіх, сіль, спеції	448,00
	Ковбаса Любительська вищого сорту	яловичина вищого сорту, свинина півжирна, сало свинне, молоко сухе, яйця курячі, сіль, спеції	388,00
	Ковбаса Ретро з молоком вищого сорту	свинина нежирна, свинина півжирна, молоко сухе, яйця курячі, сіль, спеції	398,00
	Ковбаса Лікарська вищого сорту	свинина півжирна, яловичина вищого сорту, молоко сухе, яйця курячі, сіль, цукор, спеції	388,00

Продовження табл.2.4

	Ковбаса Шинкова ніжна вищого сорту	свинина нежирна, свинина півжирна, яловичина, молоко сухе, сіль, спеції	448,00
Напівкопчені ковбаси	Ковбаса Індича рублена вищого сорту	філе індиче, м'ясо індиче, свинина півжирна, сіль, спеції	568,00
	Ковбаса Делікатесна вищого сорту	свинина нежирна, яловичина вищого сорту, цукор, сіль, спеції	538,00
	Ковбаса салямі Мисливська вищого сорту	яловичина вищого сорту, сало свинне, сіль, спеції	598,00
	Ковбаса Гетьманська вищого сорту	яловичина вищого сорту, сало свинне, сіль, цукор, спеції	668,00
	Ковбаса Бандерівська вищого сорту	яловичина вищого сорту, ошийок свинний, свинина півжирна, мускатний горіх, часник, сіль, перець чорний	648,00
	Ковбаса Дідусева вищого сорту	свинина нежирна, свинина жирна, молоко сухе, часник, цибуля, сіль, спеції	648,00
	Ковбаса Краківська вищого сорту	яловичина вищого сорту, свинина півжирна, сало свинне, сіль, спеції	598,00
	Ковбаса Примхлива вищого сорту	яловичина вищого сорту, свинина нежирна, свинина жирна, сир твердий, сіль, спеції	568,00
	Ковбаса Станіславська вищого сорту	свинина нежирна, часник, тмін, сіль, спеції	598,00
	Ковбаса Опришківська вищого сорту	яловичина вищого сорту, пластівці паприки іспанської, гірчиця в зернах, сіль, спеції	687,00
	Ковбаса Елітна вищого сорту	філе куряче, м'ясо куряче, часник, тмін, сіль, спеції	478,00
	Ковбаски Дебреценські вищого сорту	свинина півжирна, куряче м'ясо, соя ізолят, сіль, спеції	448,00
Сирокопчені вироби	Набір сирокопчених м'ясних делікатесів від масара Олекси (ковбаса салямі Коньячна з Hennessy V.S.O.P. вищого сорту 2 шт.)	яловичина вищого сорту, свинина нежирна, сало свинне, коньяк Hennessy V.S.O.P., сіль, спеції	626,00
	Набір сирокопчених м'ясних делікатесів від масара Олекси (ковбаса салямі Коньячна + ковбаса салямі Карпатська)	яловичина вищого сорту, свинина нежирна, сало свинне, коньяк, сіль, спеції	524,00
	Набір сирокопчених м'ясних делікатесів від масара Олекси	яловичина вищого сорту, свинина нежирна, сало свинне, коньяк, сіль, спеції	524,00

	(ковбаса салями Коньячна + ковбаса Панська)		
	Набір сирокочених м'ясних делікатесів від масара Олекси (ковбаса салями Карпатська + ковбаса Панська)	ошийок свинний, свинина нежирна, перець чорний горошок, сіль, спеції	524,00
	Ковбаса сирокочена салями Коньячна з Hennessy V.S.O.P. вищого сорту - 300г	яловичина вищого сорту, свинина нежирна, сало свинне, коньяк Hennessy V.S.O.P., сіль, спеції	278,40
	Ковбаса сирокочена салями Карпатська вищого сорту - 300г	ошийок свинний, свинина нежирна, перець чорний горошок, сіль, спеції	227,40
	Ковбаса сирокочена салями Панська вищого сорту - 300г	яловичина вищого сорту, свинина нежирна, філе індики, сало свинне, сіль, спеції	227,40
	Ковбаса сирокочена салями Коньячна вищого сорту - 300г	яловичина вищого сорту, свинина нежирна, сало свинне, коньяк, сіль, спеції	227,40
	Ковбаса сирокочена салями Коньячна в спеціях вищого сорту - 440г	яловичина вищого сорту, сало свинне, свинина нежирна, коньяк, сіль, спеції	403,90
	Ковбаса сирокочена Масарська вищого сорту - 300г	яловичина вищого сорту, сало свинне, свинина нежирна, сіль, цукор, спеції	227,40
	Шинка свинна сирокочена 100г	полядвиця свинна, сіль, прянощі	71,80
	Філе куряче сирокочене (мінімально від 300г) - 100г	куряче філе, сіль, спеції	64,80

Кінець табл.2.4

Фірмові вироби	Ошийок свинний копчено-варений	ошийок свинний, перець чорний, перець духмяний, коріандр, сіль, спеції	768,00
	Шовдарь закарпатський	окіст свинний зі шкірою, спеції закарпатські, часник, суміш перців, сіль	768,00
	Сальтисон з язика та серця	язик свинний, серце свинне, желатин, сіль, спеції	428,00
	Бастурма з яловичини	яловичина вищого сорту, паприка солодка, коріандр, тмін, перець духмяний, часник, сіль	898,00
	Балик Делікатесний	полядвизця свинна, перець чорний, коріандр, лист лавровий, цукор, сіль	658,00
	Рулет курячий	куряче м'ясо, желатин, сіль, спеції	488,00
	Хлібець шинковий	свинина півжирна, яловичина, часник, сіль, спеції	358,00
	Паштет Французький з журавлиною	печінка яловича, печінка куряча, свинина півжирна, сало свинне, журавлина сушена, цибуля, сухарі, сіль, спеції	418,00
	Буженина запечена	свинина, часник, сіль, спеції	678,00
	Закуска селянська	сало свинне, часник, сіль	442,00
	Сало Галицьке	сало свинне, тмин, часник, кріп сушений, сіль	448,00
	Сало Закарпатське	сало свинне, часник, перець червоний гіркий, паприка червона солодка, сіль	448,00
	Сало по-коломийськи	сало свинне, часник, перець чорний, перець духмяний, лавровий лист, сіль	418,00
	Сало по-домашньому	сало свинне, сіль, часник	418,00
	Сало Українське	сало свинне, тмин, перець духмяний, перець чорний, сіль	418,00
	Шкварки делікатесні	грудинка свинна, сіль харчова	1017,00

Розроблено авторами за даними [33]

У кожному м'ясному делікатесі використовують для виробництва натуральне, екологічно чисте м'ясо від місцевих фермерів, які вирощують тварин на природному вигодовуванні. Якість м'яса підтверджується виробниками-фермерами та ретельно перевіряється фахівцями виробництва і службами контролю. Для виготовлення високоякісної м'ясної продукції, зокрема крафтових ковбас, використовуються найкращі сорти м'яса. Для виробництва сирокочених виробів застосовується м'ясо з певних, чітко визначених частин туші тварин, які не можна замінювати іншими сортами чи

вирізками, щоб уникнути порушення технології та погіршення якості продукції. Зокрема, для виробництва 1 кг ковбаси Дім м'ясних делікатесів «Надія» використовує 1,78 кг натурального м'яса. Інші складники та інгредієнти, що застосовуються у виробництві, є виключно натуральними, оригінальними та передбаченими первинними рецептами, включаючи старовинні та автентичні. Виробництво здійснюється без використання штучних замінників.

Дім м'ясних делікатесів «Надія» кожного дня реалізує від 10 кг до 20 кг м'ясних виробів, а в період Великодніх і Різдвяних свят ця цифра зростає у три рази. Згідно аналізу продажів за попередній 2024 рік було сформовано річний обсяг виробництва ковбасних виробів (рис.2.2).

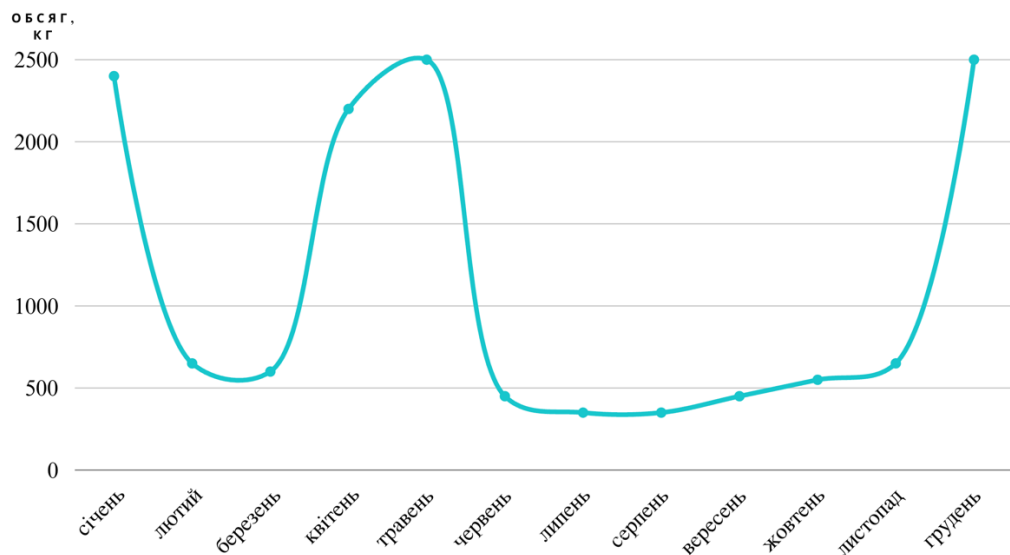


Рис.2.2. Річний обсяг виробництва ковбасних виробів [33]

2) Кондитерський Дім:

Кондитери готельного підприємства «Надія» поєднують традиції бабусиних рецептів із вишуканими європейськими новинками. Золоте правило - використання тільки екологічно чистих місцевих продуктів, ягід, фруктів, вирощених у власному органічному саду, а також інгредієнтів вищого гатунку. В Кондитерському Домі можна придбати вишукану колекцію французьких мигдалевих тістечок макаронс (макаруни), розроблених за рецептами найкращих кондитерських домів Парижу, а також оригінальний подарунковий

набір «Франківський гостинець» з різноманітним печивом, безе, меренгами, асорті [33].

Перелік та вартість крафтової продукції Кондитерського дому наведено у табл.2.5.

Таблиця 2.5

Перелік та вартість крафтової продукції Кондитерського дому

Вид продукції	Асортимент (смаки)	Вартість
Авторське морозиво NADIYA GELATO	пряничне, полунично-трояндова страчателла, снікерс, рафаелло, банановий крамбл, полуниця з вершками, лісовий горіх ,карпатська троянда, лавандове, фісташкове, карамель тоффі, тірамісу, шоколадне, ретро-пломбір, вишневе, лісові ягоди	Від 99 грн до 134 грн за упаковку (140 грам)
Макаруни	вершкова полуниця з шампанським, ванільна Вікторія, апельсинова карамель, лимонна Наталі, персик-маракуйя, пристрасна Марго, трояндова любов, шоколадний феромон, ягідна насолода, макарун-попс	337 грн/шт (6 грам)
Тістечка	королівський зефір, тістечко Райське яблуко, тістечко Міні-сердечко, тістечко Шоко-кейк, тістечко Три шоколада, корзинка з фруктами, тарт горіховий, тістечко Лісовий зруб, тістечко Каштан, тістечко Бульбочка, еклер французький, корзинка з білковим кремом	Від 45 грн до 114 за штуку
Печиво	горіхове, сонячне, веселе, мегашоколадне, бабусині горішки печиво Крихітка, трояндове та лавандове безе, кіфлики з карпатською ружею, рогалики делікатесні з горіхами	Від 41,80 грн до 79 грн за 100 грам
Булочки	сочник з сиром, батончик з маком, булочка цукрова, з яблуком, з вишнею, з карпатською ружею, з сиром, цукрова булочка, бейглі, Булочка Сіннабон, здоба Івано-Франківська	Від 28 грн до 182 грн за штуку
Торти	весільні, святкові, бенто-торти, дитячі торти	Ціна по замовленню
Пляцки (пироги)	торт Франик, андрути, сирник Віденський, сирник з персиками, медівник, пиріг Наполеон, пиріг Спартак, торт Тірамісу, торт шоколадно-горіховий, Крамбл вишневий, Крамбл яблучний	Від 420 грн до 740 грн за 1 кг
Короваї	Під замовлення	Ціна по замовленню
Кенді-бари	Під замовлення	Ціна по замовленню
Хліб	живий пшеничний, житній, паляниця фірмова, батон звичайний, батон фірмовий, багет французький, булочка для бургера	Від 46 грн до 86 грн за штуку (450 грам)

Розроблено авторами за даними [33]

Також Кондитерський Дім на замовлення виготовляє солодощі на кенді-бари, весільні короваї, а в період Великодніх свят реалізують велику кількість різноманітних пасочок.

3) Кулінарний Дім:

Кулінарний Дім готельного підприємства «Надія» пропонує широкий асортимент продукції, що охоплює як традиційні страви української кухні, так і сучасні кулінарні рішення. Продукція виготовляється з натуральних інгредієнтів із дотриманням високих стандартів якості та харчової безпеки, що дозволяє задовольнити потреби найвибагливіших споживачів.

У категорії борошняних виробів представлені пампушки з маком, вишнями, рожею та вишнями, пиріжки делікатесні з картоплею, яйцем, капустою, а також різноманітні види вареників – з картоплею, грибами, сиром, квасолею, капустою, маком, вишнями, чорницею. Також до цієї групи входять сирники, млинці з м'ясом курки, сиром, яблуками, вишнями, котлета та сосиска в тісті, картопляники з капустою та куркою, а також локшина з куркумою.

Серед перших страв пропонується бульйон з локшиною та курячим м'ясом, який вирізняється ніжним смаком і поживністю. Різноманіття салатів включає класичні та авторські варіанти: «Міміза» з тунцем, «Олів'є», «Колізей», салат із запеченого буряка з фетою, з язика і курки, вінегрет, оселедець під шубою та оселедець з цибулею.

До м'ясних страв належать пельмені в кількох варіаціях – від шефа, домашньому, з м'ясом індики. Також у меню представлені кури-гриль, грудинка-гриль, куряча відбивна з тмином, котлета з індики, паштет делікатесний та печінка смажена з цибулею.

Серед рибних страв особливої уваги заслуговують запечений лосось, окунь, риба під овочами, філе та тушка хека, фарширований короп, а також мариновані гриби – білі та опеньки. Пропонуються і класичні холодні закуски, зокрема оселедець з цибулею.

Гарніри та овочеві страви представлені голубцями з м'ясом та овочами, картоплею «Сюрприз», бурячками з хроном, морквою по-корейськи, маринованими баклажанами з перцем, а також відварними овочами – картоплею, буряком і морквою.

Асортимент соусів включає делікатесні варіанти з часником і гірчицею, пікантний соус з агрусу, виноградний з імбиром та соус із райських яблук. У розділі десертів представлені сирні пишки, чізкейк «Сан-Себастьян», а також маринована слива.

Окрему категорію становлять холодні закуски, зокрема закуска сирна з часником та перець, фарширований сиром. Увесь асортимент продукції відзначається смаковим різноманіттям, високою якістю виконання та збереженням кулінарних традицій. Пропозиція Кулінарного Дому є актуальною як для щоденного споживання, так і для святкового столу [33].

Цілорічно особливою популярністю користуються фреші холодного віджиму (апельсиновий, яблучний, морквяний, селера-яблуко, буряк-імбир-яблуко) – це мікс вітамінів та смаку, які рекомендовано приймати для міцного здоров'я і гарного самопочуття. Вони збалансовані за смаком, складом і розлиті в зручні пляшечки – ідеальну форму доставки здоров'я.

Крафтові делікатеси трьох вище перелічених структурних підрозділів реалізуються через магазини «Делікатес». Сьогодні «Делікатес» – це мережа магазинів нового покоління: невеликих, затишних, домашніх, де можна зустрітися з друзями за келихом вина, поласувати свіжою випічкою та тістечками власного виробництва. Головний акцент на стравах з локальних продуктів місцевих фермерів та свого городу, м'ясних делікатесах, ковбасах, соліннях та копченнях, які самі виготовляють, смачній та здоровій їжі. Вивчаючи кращий міжнародний досвід, вони завжди в пошуках інновацій, цікавих рецептів української та світової гастрономії.

Згодом до крафтової продукції в готельному підприємстві приєдналося створення раціонів здорового харчування «FitAsNut» та виготовлення доглядової косметики UKRAINIAN ROSE.

З 2020 року готельне підприємство «Надія» започаткувало разом із досвідченою фітнес-тренеркою і чемпіонкою України та Європи Лілією Ореховою марафон здорових раціонів на день для людей, які прагнуть харчуватися здорово і корисно для схуднення чи просто підтримки ваги. Кожен бажаючий має можливість замовляти на доставку чи самовиніс із ресторану готельного підприємства «Надія» прийоми їжі на цілий день. Кожного дня меню раціонів різноманітне і включає лише страви із ідеальним співвідношенням БЖУ згідно особистих потреб на день. Програма харчування називається «16/8» – це нова революційна методика здорового харчування, яка полягає в тому, що добу слід розділити на дві частини, а саме 8 годин та 16 годин. Протягом 8 годин слід спожити все харчування (в залежності від кількості прийомів їжі 3, 4 чи 5), при цьому, кожен сам обирає оптимальний для них час прийому цієї їжі. Протягом наступних 16 годин слід обмежитись лише водою, фруктовими чи овочевими соками. Вже через 2-3 тижня харчування за такою методикою засновники цієї програми гарантують помітний результат.

Доглядова косметика UKRAINIAN ROSE:

Також від недавня готельне підприємство «Надія» представило власну лінійку доглядової косметики під назвою UKRAINIAN ROSE. Усі делікатеси для тіла від Маргарити Бойко (власниці готелю) на основі пелюсток троянд з власного органічного саду представлено у табл.2.6.

Таблиця 2.6

Асортимент і вартість доглядової косметики «UKRAINIAN ROSE»

Назва продукції, грамівка (мл/г)	Склад	Вартість, грн
Міст для обличчя, 100 мл	трояндовий гідралат, вітамін А, Е, D, гліцерин, гіалуронова кислота, вітамін С, вітамін В3	490
Зволожуюче і тонізує мило, 100г	какао масло, оливкова олія, кокосова олія, рицинова олія, лляна олія, олія виноградних кісточок, мигдальна олія, олія макадамії, олія бавовни, соняшникова олія, арганова олія, пальмова олія, очищений віск, стеарин, вітамін Е, очищена вода, гліцеринова мильна основа, екстракт троянд, квітка троянд	280
Гель для душу, 300 мл	очищена вода, глюкозид кокоса, лимонна кислота, полісорбат, оливкова олія, кокосова олія, рицинова олія,	470

	ляна олія, олія виноградних кісточок, мигдальна олія, олія маकाдамії, олія бавовни, соняшникова олія, арганова олія, вітамін Е, екстракт троянд	
Відновлюючий скраб для обличчя та тіла, 200 мл	цукор, какао масло, оливкова олія, кокосова олія, рицинова олія, ляна олія, олія виноградних кісточок, мигдальна олія, олія маकाдамії, олія бавовни, соняшникова олія, арганова олія, очищений віск, стеарин, вітамін Е, очищена вода, гліцерінова мильна основа, екстракт троянд	520
Антицелюлітний скраб+сіль, 200 мл	морська сіль, цукор, какао масло, оливкова олія, кокосова олія, рицинова олія, ляна олія, олія виноградних кісточок, мигдальна олія, олія маकाдамії, олія бавовни, соняшникова олія, арганова олія, очищений віск, стеарин, вітамін Е, очищена вода, гліцерінова мильна основа, харчовий барвник, екстракт троянд	520
Зволожуючий крем баттер, 120 мл	какао масло, оливкова олія, кокосова олія, рицинова олія, ляна олія, олія виноградних кісточок, мигдальна олія, олія маकाдамії, олія бавовни, соняшникова олія, арганова олія, пальмова олія, очищений віск, пальмовий стеарин, вітамін Е, екстракт троянд	590
Живильна олійка, 30 мл	мигдальна олія, олія маकाдамії, олія бавовни, оливкова олія, кокосова олія, рицинова олія, ляна олія, олія виноградних кісточок, соняшникова олія, арганова олія, вітамін Е, А, С, В, екстракт троянд	520
Олійка сонцезахист SPF 20 + шимер, 100 мл	мигдальна олія, олія маकाдамії, олія бавовни, оливкова олія, кокосова олія, рицинова олія, ляна олія, олія виноградних кісточок, соняшникова олія, арганова олія, вітамін Е, А, С, В, екстракт троянд	590
Мус для вмивання, 200 мл	масло ши, оливкова олія, олія виноградних кісточок, вершки, гліцерінова мильна основа, харчовий барвник, дистильована вода, гліцерінова мильна основа, екстракт троянд	540
Твердий шампунь, 70 г	цукор, какао масло, оливкова олія, кокосова олія, рицинова олія, ляна олія, олія виноградних кісточок, мигдальна олія, олія маकाдамії, олія бавовни, соняшникова олія, арганова олія, очищений віск, стеарин, вітамін Е, очищена вода, гліцерінова мильна основа, екстракт троянд	480
Твердий крем для рук, 45 г	какао масло, олія кокосова, емульсійний віск, масло ши, вітамін Е, А, масло арганове, олія маकाдамії, екстракт троянд	320
Сіль для ванни, 200 г	морська сіль гліцерину, мінерали Мертвого моря, ефірні олії: троянда, чайне дерево, бурштин	200
Зволожуючий бальзам для губ, 15 мл	какао масло, кокосова олія, емульсійний віск, вітамін Е, А, D, трояндова пудра (перемелені сушені пелюстки троянд), екстракт троянд	275
Аромасвічка UKRAINIAN ROSE, 200 мл	Склад: скло, соєвий віск, екстракт троянд, арома масла, гніт дерев'яний	570

Розроблено авторами за даними [33]

Усю косметичну продукцію та вироби крафтових виробництв можна замовити з доставкою Новою поштою (доставка їжі в Івано-Франківську здійснюється власним транспортом) або ж придбати у магазинах «Делікатес», які представлені в трьох точках міста Івано-Франківськ: вул. Незалежності, 40 (готель «Надія»); Площа ринок, 1 (біля Ратуші); вул. Пасічна, 2.

Мережа продуктових магазинів «Делікатес» виявляється надзвичайно конкурентоспроможною в контексті крафтового харчування в Івано-Франківську. Їхні продукти відзначаються не лише високою якістю і свіжістю, а й унікальністю та автентичністю смаку. Ініціатива з благодійної допомоги, запроваджена магазинами «Делікатес», також сприяє їхній конкурентоспроможності, дозволяючи клієнтам бути частиною благородної справи. Більш того, вони активно використовують соціальні мережі для просування своєї діяльності та залучення уваги споживачів, що дозволяє їм зберігати високий рівень популярності та довіру серед своєї аудиторії.

Хоч асортимент продуктових магазинів «Делікатес» і є різноманітним, завжди є можливість для зростання та вдосконалення. На нашу думку, вдалим рішенням було б додати більше продуктів для здорового харчування, оскільки сьогодні стежити за харчуванням стало дуже поширеним з кількох причин. По-перше, зростає обізнаність про важливість здорового способу життя та його вплив на загальне самопочуття. Люди все частіше звертаються до здорового харчування, щоб запобігти хронічним захворюванням, таким як діабет, серцево-судинні хвороби та ожиріння. Дослідження показують, що вживання натуральних, органічних продуктів може знизити ризик цих захворювань та покращити якість життя. По-друге, зростає популярність різних дієтичних режимів, таких як безглютенова дієта або веганство. Люди обирають ці режими не лише з міркувань здоров'я, але й через етичні та екологічні переконання. Крім того, сучасні споживачі все більше звертають увагу на склад продуктів, уникаючи штучних добавок, консервантів та надмірної кількості цукру. Це сприяє зростанню попиту на натуральні та органічні продукти, які є більш корисними для здоров'я.

Розширення асортименту продуктами здорового харчування в магазинах «Делікатес» готельного підприємства «Надія» матиме кілька важливих переваг. Це дозволить задовольнити попит з боку сучасних споживачів, які все більше піклуються про своє здоров'я. А також допоможе залучити нових споживачів, які раніше могли обходити магазини «Делікатес» через обмежений вибір здорових продуктів. І нарешті, підвищення рівня здорового харчування серед споживачів позитивно вплине на репутацію мережі, позиціонуючи її як прогресивного та відповідального гравця на ринку.

Висновки до 2 розділу

Готельне підприємство «Надія», розташоване в центральній частині м. Івано-Франківськ, є одним із найбільш знаних і стабільно функціонуючих закладів готельно-ресторанного комплексу регіону. Високий рівень сервісу, потужна матеріально-технічна база, інноваційний підхід до організації послуг та акцент на локальну гастрономічну ідентичність вирізняють підприємство серед конкурентів.

Крафтове виробництво готельного підприємства «Надія» представлено трьома спеціалізованими підрозділами: Кулінарним Домом, Домом м'ясних делікатесів та Кондитерським Домом «Надія». Кулінарний Дім виготовляє традиційні страви карпатської кухні – пампушки, вареники, налисники, салати, маринади, соуси, паштети та варення з натуральних інгредієнтів. Дім м'ясних делікатесів спеціалізується на виготовленні високоякісних ковбас, шпондерів, бастурми, буженини, рулетів та копченостей за автентичними рецептами. Кондитерський Дім «Надія» пропонує великий асортимент тортів, тістечок, пляцків, еклерів, штруделів, кексів, рулетів та іншої солодкої випічки ручної роботи. Вся крафтова продукція створюється з локальної сировини, без штучних добавок, що забезпечує її натуральність, якість і винятковий смак. Завдяки поєднанню кулінарних традицій, ручної праці та сучасних технологій, крафтові вироби «Надії» користуються високим попитом серед гостей та є гастрономічною візитівкою регіону.

РОЗДІЛ 3

УДОСКОНАЛЕННЯ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА «НАДІЯ»

3.1 Основні принципи здорового харчування

Основи здорового харчування базуються на збалансованому та різноманітному споживанні продуктів, які забезпечують організм необхідними поживними речовинами для підтримання фізичного і психічного здоров'я. Важливим аспектом здорового харчування є включення у раціон різних продуктів з усіх основних груп – овочів, фруктів, зернових, білків та жирів – для отримання всіх необхідних поживних речовин [2, с.13]. Контроль порцій і споживання їжі у помірних кількостях допомагає уникнути переїдання та підтримувати здоровий ваговий баланс.

Здорове харчування передбачає вживання великої кількості овочів і фруктів, які є джерелом вітамінів, мінералів і антиоксидантів. Вибір цілнозернових продуктів замість рафінованих зерен збільшує споживання клітковини, що сприяє здоров'ю травної системи. Білок із різних джерел, таких як нежирне м'ясо, риба, бобові, горіхи та насіння, забезпечує організм необхідними амінокислотами.

Споживання корисних жирів з таких джерел, як риба, горіхи, оливкова олія, а також обмеження насичених та трансжирів, допомагає знизити ризик серцево-судинних захворювань. Важливим елементом здорового харчування є також обмеження вживання продуктів з високим вмістом доданого цукру та солі, щоб запобігти ризику розвитку хронічних захворювань, таких як діабет і гіпертонія.

Регулярні прийоми їжі, включаючи сніданок, сприяють підтриманню енергії протягом дня та допомагають уникати перекусів шкідливими продуктами. Достатнє споживання води є необхідним для підтримання гідратації, оскільки вода є ключовим компонентом усіх фізіологічних процесів в організмі [16]. Дотримання цих принципів здорового харчування сприяє

підтриманню оптимального стану здоров'я, підвищенню рівня енергії та зниженню ризику розвитку багатьох захворювань.

Принципи здорового харчування є основою для підтримки оптимального фізичного і психічного здоров'я. Вони базуються на наукових дослідженнях, які підтверджують, що збалансоване і різноманітне харчування сприяє зниженню ризику хронічних захворювань, підтримує нормальну вагу тіла і забезпечує організм всіма необхідними поживними речовинами. У табл.3.1 наведено основні принципи здорового харчування, які допоможуть створити ефективний і корисний раціон, що відповідає сучасним рекомендаціям дієтологів.

Таблиця 3.1

Принципи здорового харчування

Принцип	Опис
Збалансованість	Вживання продуктів з усіх основних груп для забезпечення всіх поживних речовин
Різноманітність	Споживання різних продуктів з кожної групи для отримання всіх необхідних нутрієнтів
Контроль порцій	Вживання їжі у помірних кількостях для підтримання здорового вагового балансу
Високе споживання овочів та фруктів	Включення у раціон великої кількості овочів і фруктів для отримання вітамінів, мінералів та антиоксидантів
Цільнозернові продукти	Вибір цільнозернових продуктів замість рафінованих зерен для збільшення споживання клітковини
Різні джерела білка	Споживання білка з різних джерел: м'ясо, риба, бобові, горіхи та насіння
Корисні жири	Вживання корисних жирів з риби, горіхів, оливкової олії; обмеження трансжирів
Обмеження доданого цукру	Зменшення споживання продуктів з високим вмістом доданого цукру
Обмеження солі	Зниження споживання солі для запобігання розвитку гіпертонії та інших захворювань
Регулярні прийоми їжі	Регулярне харчування, включаючи сніданок, для підтримання енергії протягом дня
Адекватна гідратація	Споживання достатньої кількості води для підтримання гідратації

Розроблено авторами на основі [2; 14; 16]

Здорове харчування є ключовим фактором для підтримання оптимального стану здоров'я та профілактики хронічних захворювань. Дотримання принципів здорового харчування, таких як включення в раціон

різноманітних продуктів, зосередження на фруктах і овочах, обмеження споживання насичених жирів, солі та цукру, а також споживання достатньої кількості води, сприяє поліпшенню фізичного і психічного самопочуття. Баланс між споживанням калорій і фізичною активністю є важливим для підтримання здорової ваги, а вибір цільнозернових продуктів, нежирних білків та корисних жирів забезпечує організм необхідними поживними речовинами [14]. Реалізація цих принципів у повсякденному житті допомагає формувати стійкі харчові звички, що підтримують довгострокове здоров'я і якість життя.

Отже, в наш час все більше людей прагнуть вести здоровий спосіб життя, роблячи акцент на правильному харчуванні. Тому відповідно до цього тренду, створення лінійки сухих сніданків у продуктових магазинах «Делікатес» готельного підприємства «Надія» буде вдалим рішенням. Такі продукти мають багато переваг: вони багаті на поживні речовини, містять вітаміни та мінерали, необхідні для здорового початку дня, і забезпечують тривале відчуття ситості. Сухі сніданки зручні у використанні, що робить їх ідеальним вибором для гостей готелю чи просто споживачів магазинів «Делікатес». Вони допоможуть забезпечити швидкий і здоровий сніданок, що особливо важливо для тих, хто цінує свій час і дбає про своє здоров'я. Вважаємо, що впровадження такої лінійки в асортименті сприятиме підвищенню привабливості готельного підприємства та задовольнить потреби найвибагливіших споживачів.

3.2. Організаційні підходи до виробництва сухих сніданків

У сучасному світі зростає свідомість про значення здорового способу життя та екологічної урбанізації. У зв'язку з цим, магазину «Делікатес» готельного підприємства «Надія» важливо пристосовуватися до змін в споживчих уподобаннях та попиті на продукцію, що відповідає цим цінностям. У структурних підрозділах крафтового виробництва готельного підприємства «Надія» розуміють цю необхідність, тому активно впроваджують принципи здорового харчування та екологічної відповідальності у свій асортимент. Це

дозволяє не тільки задовольнити зростаючий попит на здорові та екологічні продукти, але й залучити нових споживачів, підвищити лояльність існуючих та зміцнити позиції на ринку. Таким чином, готельне підприємство «Надія» демонструє свою готовність до адаптації та відповідальне ставлення до сучасних викликів та потреб суспільства.

З огляду на ці тенденції, мережа продуктових магазинів «Делікатес» прагне відповідати запитам своїх споживачів, пропонуючи якісні та корисні продукти. Однією з ключових ініціатив у цьому напрямку є впровадження нових сніданкових продуктів, які задовольняють потреби сучасних споживачів у збалансованому та поживному харчуванні. Ми пропонуємо додати до асортименту крафтової продукції три види сухих сніданків, які вирізняються високим вмістом білка, клітковини та корисних мікроелементів:

- протеїнову гранолу;
- амарантові пластівці з чіа насінням;
- суху лляну кашу з конопляним протеїном і чіа насінням.

Ці продукти не лише сприятимуть здоровому початку дня, але й допоможуть зміцнити позиції магазину «Делікатес» на ринку здорового харчування.

1. Протеїнова гранола з додаванням протеїну: протеїнова гранола є популярним вибором серед споживачів, які шукають харчові продукти з високим вмістом білка для тривалого насичення та підтримки енергії протягом дня. Вона виготовляється з цільнозернових вівсяних пластівців, змішаних з горіхами, насінням, сухофруктами та натуральним медом або сиропом агаві для підсолоджування. Додавання протеїнового порошку, наприклад, рослинного протеїну, підвищує вміст білка, що робить цю гранолу ідеальним вибором для активних людей та спортсменів.

2. Амарантові пластівці з додаванням чіа насіння: амарантові пластівці – це інноваційний продукт, який стає все більш популярним завдяки своїм поживним властивостям. Амарант багатий на білок, клітковину, вітаміни та мінерали. Додавання чіа насіння підвищує поживну цінність продукту, адже

вони містять омега-3 жирні кислоти, антиоксиданти та клітковину. Амарантові пластівці можна споживати як самостійний сніданок або додавати до йогурту, смузі чи використовувати як основний інгредієнт для приготування каші.

3. Суха лляна каша з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння: суха лляна каша – це зручний та швидкий спосіб приготування здорового сніданку. Вона не потребує варіння, а просто запарюється гарячою водою чи молоком. Лляне насіння багате на клітковину, омега-3 жирні кислоти та антиоксиданти. Додавання конопляного протеїну забезпечує додаткове джерело білка, а чіа насіння підвищує вміст клітковини та поживних речовин. Така каша є ідеальним вибором для людей, які цінують швидкість приготування та високий вміст корисних речовин.

Для впровадження нової лінійки сніданкових продуктів у мережі продуктових магазинів «Делікатес», ми розробили технологічну картку на виготовлення протеїнової граноли з додаванням протеїну. Цей продукт користується попитом серед споживачів, які обирають здоровий спосіб життя та прагнуть збільшити споживання білків. Нижче представлена детальна технологічна картка протеїнової граноли.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник підприємства
 ТОВ «Фірма «Надія»
(назва підприємства або суб'єкта господарювання)
 Захарчук Я.М.
(прізвище, ініціали)
 “01” червня 2025 р.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1 “Протеїнова гранола”

№	Назва сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		На 10 порцій		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Вівсяні пластівці	170	166	1700	1660	ДСТУ 7799:2014
2	Протеїновий порошок	34	34	340	340	ДСТУ 8244:2014
3	Горіхи	35	33	350	330	ДСТУ 4492:2004

4	Насіння	17	17	170	170	ДСТУ 7795:2014
5	Сухофрукти	35	33	350	330	ДСТУ 4493:2004
6	Мед або кленовий сироп	34	34	340	340	ДСТУ 7000:2014
7	Кокосова олія	17	17	170	170	ДСТУ 4562:2006
8	Какао порошок	7	7	70	70	ДСТУ 7794:2014
9	Сіль	2	2	20	20	ДСТУ 3323:2005
10	Ванільний екстракт	2	2	20	20	ДСТУ 4494:2004
	ВИХІД	-	345	-	3450	

Технологія

Вівсяні пластівці просіяти, щоб видалити сторонні домішки. Горіхи подрібнити. Сухофрукти нарізати на дрібні шматочки. Підготувати протеїновий порошок. У великій мисці змішати вівсяні пластівці, подрібнені горіхи, насіння, сухофрукти і протеїновий порошок. У окремій мисці змішати мед або кленовий сироп, кокосову олію, просіяне какао, ванільний екстракт і сіль до однорідної консистенції. Об'єднати суху суміш з рідкими інгредієнтами і ретельно перемішати до рівномірного розподілу. Розігріти духовку до 160°C. Розподілити суміш рівним шаром на деку, вистеленому пергаментним папером. Запікати протягом 20-25 хвилин, періодично перемішуючи, щоб уникнути підгоряння. Після запікання гранолу охолодити на деко до кімнатної температури. Після охолодження гранола стане хрусткою. Охолоджену гранолу розфасувати у герметичні контейнери або пакети для зберігання.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: протеїнова гранола у вигляді малих крихітних кусочків, золотистого кольору, з різними видимими інгредієнтами, такими як горіхи, насіння, сухофрукти.

Консистенція: хрустка з дрібно подрібненими інгредієнтами, такими як горіхи, насіння, сухофрукти.

Колір: від світло-коричневого до темно-золотистого.

Смак та запах: смак солодкий, горіховий, шоколадний. Запах приємний і ароматний, з відчутними нотками кленового сиропу, ванілі, а також горіхів та сухофруктів, які входять до складу граноли.

Харчова та енергетична цінність

100 г страви містить, г:

Білка - 17.60, жирів - 16.82, вуглеводів - 52.38

Енергетична цінність 414 ккал/100 г (1731.6 кДж/100 г).

Карту склав Здобувач групи КС₃-21

(посада)

(підпис)

Захарчук Я.М.

(прізвище, ініціали)

Для приготування протеїнової граноли також буде використовуватися устаткування та обладнання, а саме: кухонна машина для змішування з

відповідною насадкою; мірні чашки та ложки; ніж та дошка для нарізання; пергаментний папір для випічки; деко для запікання; лопатка для перемішування; духова шафа; герметичні контейнери або пакети для зберігання готової продукції.

Технологічна схема виробництва протеїнової граноли наведена на рис.3.1.

Ця рецептура і технологічна карта допоможуть виготовити смачну та поживну протеїнову гранолу, яка стане ідеальним сніданком для тих, хто дбає про своє здоров'я. Впровадження цього продукту в асортимент мережі магазинів «Делікатес» дозволить задовольнити попит на якісні та корисні сніданки.

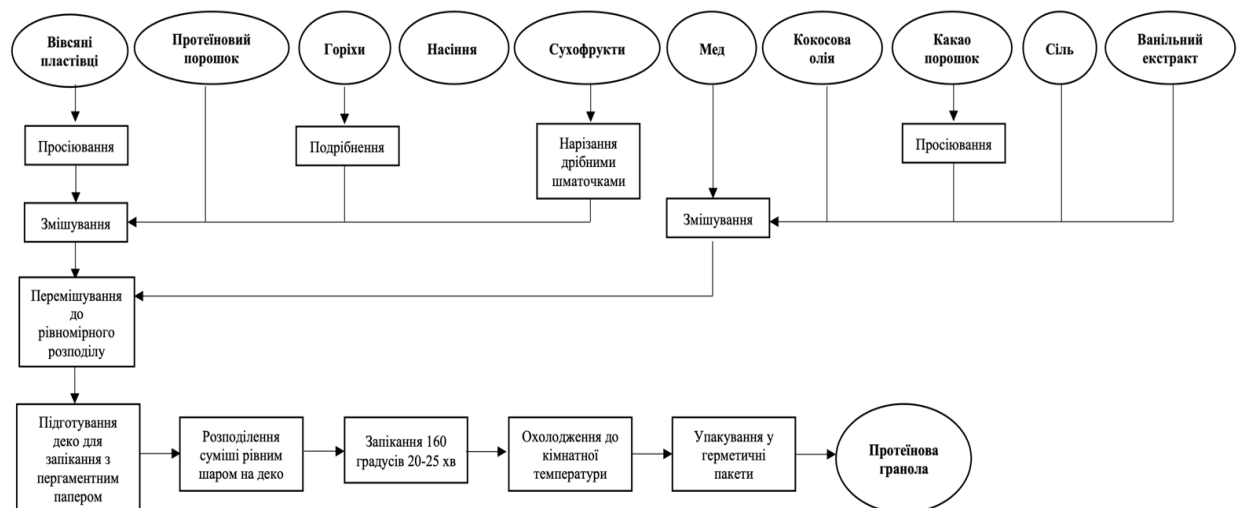


Рис. 3.1 – Технологічна схема виробництва протеїнової граноли

Розроблено авторами

Тепер наведемо технологічну карту і обладнання, яке буде використовуватися для виготовлення амарантових пластівців з додаванням чіа насіння. Нижче представлена детальна технологічна картка амарантових пластівців з насінням чіа.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник підприємства

ТОВ «Фірма «Надія»

(назва підприємства або суб'єкта господарювання)

Захарчук Я.М.

(прізвище, ініціали)

“01” червня 2025 р.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2
“Амарантові пластівці з насінням чіа”

№	Назва сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		На 10 порцій		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Амарантові пластівці	170	165	1700	1650	ДСТУ 7213:2011
2	Насіння чіа	34	34	340	340	ДСТУ 7160:2020
3	Горіхи	35	33	350	330	ДСТУ 4492:2004
4	Сухофрукти	35	33	350	330	ДСТУ 4493:2004
5	Мед або кленовий сироп	34	34	340	340	ДСТУ 7000:2014
6	Кокосова олія	17	17	170	170	ДСТУ 4562:2006
7	Сіль	2	2	20	20	ДСТУ 3323:2005
8	Ванільний екстракт	2	2	20	20	ДСТУ 4494:2004
	ВИХІД	-	320	-	3200	

Технологія

Амарантові пластівці просіяти, щоб видалити сторонні домішки. Горіхи подрібнити. Сухофрукти нарізати на дрібні шматочки. Підготувати чіа насіння. У великій мисці змішати амарантові пластівці, подрібнені горіхи, насіння чіа і нарізані сухофрукти. В окремій мисці змішати мед або кленовий сироп, кокосову олію, ванільний екстракт і сіль до однорідної консистенції. Об'єднати суху суміш з рідкими інгредієнтами і ретельно перемішати до рівномірного розподілу. Розігріти духовку до 160°C. Розподілити суміш рівним шаром на деку, вистеленому пергаментним папером. Запекати протягом 20-25 хвилин, періодично перемішуючи, щоб уникнути підгоряння. Після запікання дати суміші охолонути на деку до кімнатної температури. Після охолодження пластівці стануть хрусткими. Охолоджені пластівці розфасувати у герметичні контейнери або пакети для зберігання.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: амарантові пластівці мають форму тонких пластівців різних за розмірами, від дрібних до більших. Також видимі кусочки насіння чіа, подрібнених горіхів та сухофруктів, які додані до суміші.

Консистенція: хрустка з дрібно подрібненими інгредієнтами, такими як горіхи, сухофрукти.

Колір: світло-коричневий.

Смак та запах: характерний натуральний смак амаранту, який є нейтральним або легко солодким. Запах ароматний і приємний від вмісту інших інгредієнтів, таких як мед та ваніль.

Харчова та енергетична цінність

100 г страви містить, г:

Білка - 18.88, жирів - 18.05, вуглеводів - 56.19

Енергетична цінність 444 ккал/100 г (1857.7 кДж/100 г).

Карту склав Здобувач групи КС₃-21 _____ Захарчук Я.М.
(посада) (підпис) (прізвище, ініціали)

Для приготування амарантових пластівців з додаванням чіа також буде використовуватися устаткування та обладнання, а саме: кухонна машина для змішування з відповідною насадкою; мірні чашки та ложки; ніж та дошка для нарізання; пергаментний папір для випічки; деко для запікання; лопатка для перемішування; духовка шафа; герметичні контейнери або пакети для зберігання готової продукції.

Технологічна схема виробництва амарантових пластівців з додаванням чіа наведена на рис. 3.2.

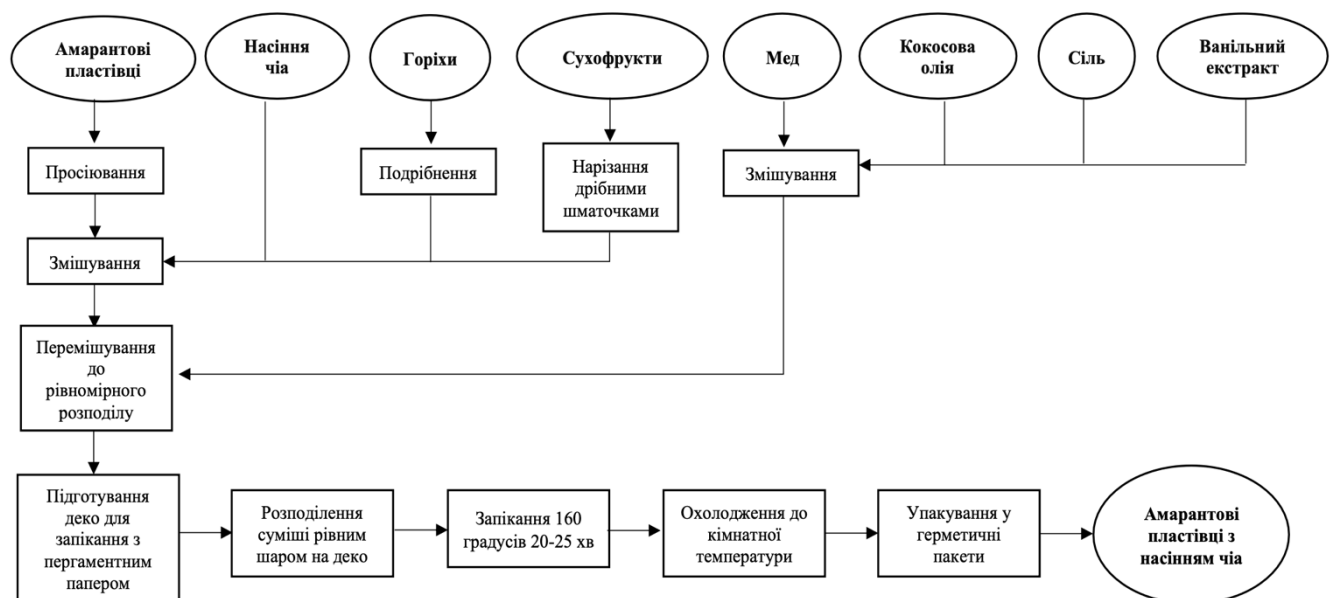


Рис. 3.2. Технологічна схема виробництва амарантових пластівців з насінням чіа

Розроблено авторами

Запропонована технологічна картка для амарантових пластівців з додаванням чіа насіння забезпечує оптимальне співвідношення інгредієнтів для досягнення балансу смаку та поживності. Використання високоякісних складників робить цей продукт корисним та привабливим для споживачів, які дбають про своє здоров'я.

Також остання із запропонованих нами позиція сухого сніданку це суха лляна каша з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння. Нижче представлена її детальна технологічна картка.

Наведена технологічна карта для сухої лляної каші з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння демонструє оптимальні пропорції інгредієнтів та процеси для виготовлення корисного сніданкового продукту. Дотримання цієї рецептури та технології забезпечить високу якість і поживність готової продукції, що задовольнить попит споживачів на здорові харчові продукти.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник підприємства

ТОВ «Фірма «Надія»

(назва підприємства або суб'єкта господарювання)

Захарчук Я.М.

(прізвище, ініціали)

“01” червня 2025 р.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 3

“Суха лляна каша з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння ”

№	Назва сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація, яка регламентує вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		На 10 порцій		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Лляне насіння	204	200	2040	2000	ДСТУ 4967:2008
2	Конопляний протеїновий порошок	66	66	660	660	ДСТУ 7802:2015
3	Насіння чіа	34	34	340	340	ДСТУ 7160:2020
4	Кокосова олія	17	17	170	170	ДСТУ 4562:2006

5	Сухофрукти	17	16	170	160	ДСТУ 4493:2004
	ВИХІД	-	333	-	3330	

Технологія

Ляне насіння перемолоти до консистенції борошна. Сухофрукти нарізати на дрібні шматочки. У великій мисці змішати ляне борошно, конопляний протеїновий порошок, насіння чіа і сухофрукти. У окремій мисці розтопити кокосову олію до рідкого стану. Об'єднати суху суміш з кокосовою олією і ретельно перемішати до рівномірного розподілу. Готову суміш розфасувати у герметичні контейнери або пакети для зберігання.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вид подрібненого або змолотого порошку, який містить видимі частинки чіа насіння та інших складових.

Консистенція: суха, порошкоподібна, має однорідну структуру без великих зерен.

Колір: світло-коричневого або кремового кольору, з можливими темнішими відтінками внаслідок додавання конопляного протеїну та чіа насіння.

Смак та запах: нейтральний або легкий солодкуватий смак, а також ароматність, яка поєднує нотки лляного насіння з ароматом конопляного протеїну та чіа.

Харчова та енергетична цінність

100 г страви містить, г:

Білка - 19.02, жирів - 35.65, вуглеводів - 35.90

Енергетична цінність 511 ккал/100 г (2138 кДж/100 г).

Карту склав Здобувач групи КС_з-21 _____ Захарчук Я.М.
(посада) (підпис) (прізвище, ініціали)

Для приготування сухої лляної каші з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння також буде використовуватися устаткування та обладнання, а саме: кухонна машина для змішування з відповідною насадкою; мірні чашки та ложки; блендер або млинок для лляного насіння; ніж та дошка для нарізання; герметичні контейнери або пакети для зберігання готової продукції.

Технологічна схема виробництва сухої лляної каші з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння наведена на рис. 3.3.

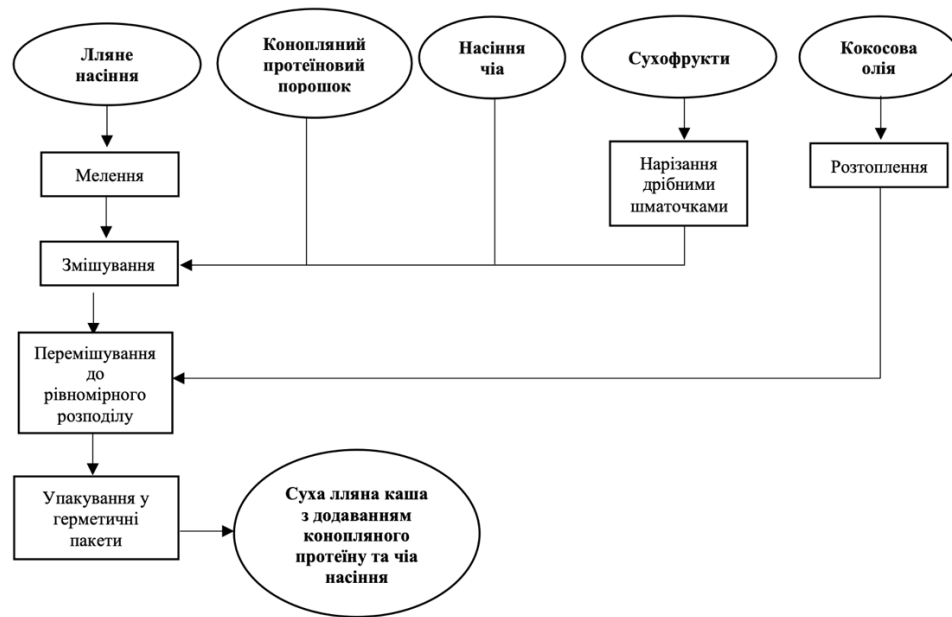


Рис. 3.3. Технологічна схема сухої льяної каші з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння

Розроблено авторами

Запропоновані сніданкові продукти не тільки відповідають сучасним тенденціям здорового харчування, але й розширюють асортимент мережі продуктових магазинів «Делікатес», що сприяє залученню нових клієнтів та задоволенню потреб існуючих. Високий вміст білка, клітковини, вітамінів та мінералів у цих продуктах забезпечує споживачам здоровий та збалансований початок дня. Впровадження таких інноваційних продуктів дозволяє магазину «Делікатес» зміцнити свою репутацію як постачальника якісних та корисних харчових продуктів.

Крім того, ці сухі сніданки можуть бути не лише реалізовані в магазинах «Делікатес», але й подаватися готельним підприємством «Надія» на сніданок для своїх гостей. Це забезпечить гостям готелю здорове та поживне харчування, що підвищить рівень їх задоволення та покращить загальне враження від перебування, а також залучить гостей придбати окремо з собою цей набір сухих сніданків у магазині «Делікатес», який знаходиться при готелі.

3.3. Ефективність впровадження крафтового виробництва сухих сніданків

Для оцінки економічної ефективності удосконалення крафтового виробництва в мережі продуктових магазинів «Делікатес» необхідно провести розрахунки з урахуванням поточних цін на продукцію та інфляції за 2023 рік.

Під час проходження практики в асортименті мережі продуктових магазинів «Делікатес» були тільки кукурудзяні пластівці. Тому рекомендуємо нові сніданкові продукти у мережу продуктових магазинів «Делікатес». Пропонуємо розглянути три види сухих сніданків, які відповідають сучасним тенденціям здорового харчування: протеїнова гранола з додаванням протеїну, амарантові пластівці з додаванням чіа насіння, суха лляна каша з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння.

У процесі дослідження асортименту мережі продуктових магазинів «Делікатес» було виявлено, що у пропозиції є тільки кукурудзяні пластівці, які не повністю відповідають сучасним тенденціям здорового харчування. З метою задоволення зростаючого попиту на корисні сніданкові продукти, було розглянуто впровадження трьох нових видів сухих сніданків: протеїнова гранола з додаванням протеїну, амарантові пластівці з додаванням чіа насіння та суха лляна каша з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння. Наступна табл.3.2 порівнює харчові показники цих нових продуктів із кукурудзяними пластівцями, підкреслюючи їх переваги у складі та харчовій цінності.

Таблиця 3.2

Порівняльна таблиця харчових показників кукурудзяних пластівців та нових сніданкових продуктів

Показник	Кукурудзяні пластівці	Протеїнова гранола з додаванням протеїну	Амарантові пластівці з додаванням чіа насіння	Суха лляна каша з додаванням конопляного протеїну та чіа насіння
Білки (г)	7	15	10	20
Жири (г)	1	10	6	12
Вуглеводи (г)	83	60	70	30

Залізо (мг)	1	4	3	6
Кальцій (мг)	2	50	40	60
Магній (мг)	10	100	90	120
Фосфор (мг)	30	150	140	200
Йод (мкг)	0	30	25	40
Фтор (мкг)	0	20	15	30
Цинк (мг)	0.5	3	2	4
Селен (мкг)	0.1	30	20	40
Бета-каротин (мг)	0	0.5	0.4	0.6
Вітамін А (мкг)	10	100	80	120
Вітамін В (мг)	1	5	4	6
Вітамін С (мг)	0	20	15	25
Вітамін РР (мг)	1	8	6	10
Вітамін F (мг)	0	1	0.8	1.2
Вітамін К (мкг)	0	40	30	50
Енергетична цінність (кКал)	350	400	350	450

Розроблено авторами

Порівняння показує, що запропоновані сніданки мають кращий склад, ніж кукурудзяні пластівці, зокрема за такими показниками, як вміст білків, вітамінів, мінералів і енергетичної цінності. Це робить їх не тільки поживнішими, але й кориснішими для здоров'я, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування.

Отже, впровадження нових сніданкових продуктів не тільки розширить асортимент мережі «Делікатес», але й забезпечить задоволення потреб споживачів, які прагнуть до здорового способу життя.

Висновки до 3 розділу

У сучасних умовах зростання популярності здорового способу життя, готельне підприємство «Надія» активно реагує на зміну споживчих уподобань. Магазини «Делікатес» впроваджують у свій асортимент продукти, що

відповідають вимогам збалансованого харчування та екологічної відповідальності. Однією з перспективних ініціатив є створення лінійки крафтових сухих сніданків. Пропонуються три нові продукти: протеїнова гранола, амарантові пластівці з чіа насінням та суха лляна каша з конопляним протеїном. Вони багаті на білок, клітковину, вітаміни, омега-3 кислоти та антиоксиданти, що сприяє довготривалому насиченню й підтримці енергії. Ці сніданки зручні у використанні та відповідають потребам сучасних споживачів. Таким чином, оновлення асортименту дозволить не лише задовольнити попит на здорові продукти, а й зміцнити ринкові позиції «Делікатесу».

ВИСНОВКИ

Крафтове виробництво є досить новим явищем на українському ринку, але воно набирає все більшої популярності серед споживачів. Це пов'язано з тим, що вироби крафтового виробництва мають унікальний смак та виготовляються з якісних, натуральних інгредієнтів.

У зв'язку з тим, що крафтове виробництво та ресторанний бізнес є взаємопов'язаними, підприємцям варто звернути увагу на розвиток обох напрямів, щоб забезпечити успіх своєї діяльності та задоволення клієнтів. В цьому контексті, можна стверджувати, що крафтове виробництво та ресторанний бізнес мають великий потенціал для розвитку в Україні.

Крафтова продукція може бути тією «ізіюминкою» в гастрономічному туризмі України зважаючи на свою різноманітність, яка зробить позитивний вплив на її розвиток. А за гастрономічним туризмом є перспектива розвитку туризму в Україні загалом після таких важких років пандемії та років війни.

Крафтовий бізнес є досить поширеним в західній Україні, зокрема в Івано-Франківській області. Тут виробництво унікальних, рукодільних продуктів стало справжньою традицією, яка отримала визнання як на місцевому, так і на загальнодержавному рівні. Не випадково, мережа продуктових магазинів «Делікатес» стала одним із символів цього руху, пропонуючи клієнтам широкий вибір крафтових продуктів і підтримуючи місцевих виробників.

Готельне підприємство «Надія», що розташоване в Івано-Франківську, займається виготовленням крафтової продукції. У складі готелю діють три спеціалізовані виробничі підрозділи: «Кулінарний Дім Надія», «Кондитерський Дім Надія» та «Дім м'ясних делікатесів». Кулінарний Дім виготовляє традиційні страви карпатської кухні – пампушки, вареники, налисники, салати, маринади, соуси, паштети та варення з натуральних інгредієнтів. Дім м'ясних делікатесів спеціалізується на виготовленні високоякісних ковбас, шпондерів, бастурми, буженини, рулетів та копченостей

за автентичними рецептами. Кондитерський Дім «Надія» пропонує великий асортимент тортів, тістечок, пляцків, еклерів, штруделів, кексів, рулетів та іншої солодкої випічки ручної роботи.

Мережа продуктових магазинів «Делікатес» відома своїми високоякісними стравами та продуктами, які готуються з локальних інгредієнтів місцевих фермерів та власного органічного саду. Вони пропонують широкий асортимент кондитерських виробів, м'ясних делікатесів та інших страв, виготовлених за сучасними та традиційними рецептами. Головний акцент робиться на якість і свіжість продуктів, а також на їх смакових та корисних властивостях.

На сайті продуктових магазинів «Делікатес» клієнти можуть замовити готові кулінарні страви, продукти для пікніка, овочі, фрукти та великий асортимент напоїв з можливістю доставки прямо до дому по Івано-Франківську та приміських селах. М'ясні делікатеси, які виготовляються в унікальній австрійській камері «Шаллер», виробляються виключно з фермерського, місцевого м'яса вищого сорту та натуральних спецій.

Кондитерські вироби, такі як торти, тістечка та випічка, відомі своїм бездоганним смаком і виготовляються з відбірних інгредієнтів. Великодні паски, а також натуральне морозиво «NADIYA GELATO», є особливими хітами продажів. Крім того, у вареннях і сиропях поєднуються натуральні ягоди, плоди та квіти з власного органічного саду та карпатських лісів.

Фреші холодного віджиму відзначаються своїм балансованим складом і призначені для підтримки міцного здоров'я та гарного самопочуття. Вони представлені у зручних пляшечках для легкої та комфортної доставки.

Продуктові магазини «Делікатес» гордяться своєю репутацією як провідного бренду зі смачною та здоровою їжею, яка готується з любов'ю та використанням найкращих інгредієнтів. Вони надають можливість клієнтам насолодитися аутентичними смаками улюблених страв без зайвих зусиль, завдяки зручному сервісу доставки.

Урахування сучасних тенденцій щодо здорового способу життя та екологічної відповідальності стає важливим стратегічним напрямом розвитку підприємств індустрії гостинності. Готельне підприємство «Надія» демонструє здатність адаптуватися до змін у споживчих запитах, орієнтуючись на впровадження принципів здорового харчування у діяльність магазину «Делікатес». Пропозиція включення до асортименту крафтової продукції нових видів сухих сніданків відповідає попиту на продукти з високим вмістом білка, клітковини та мікроелементів. Протеїнова гранола є джерелом енергії та насичення, особливо для споживачів з активним способом життя. Амарантові пластівці з чіа насінням поєднують у собі високий вміст поживних речовин і універсальність у споживанні. Ляна каша з конопляним протеїном і чіа насінням вирізняється простотою приготування та значним оздоровчим потенціалом. Усі три продукти мають натуральний склад, збагачений рослинними білками, жирними кислотами та антиоксидантами. Запропоновані інновації сприятимуть не лише покращенню харчової культури, але й підвищенню конкурентоспроможності торгової мережі підприємства. Таким чином, розширення асортименту за рахунок функціональних продуктів дозволяє поєднати економічну вигоду з соціальною відповідальністю. Запровадження зазначених позицій у виробництво сприятиме укріпленню ринкових позицій магазину «Делікатес» як провайдера якісного та корисного харчування.

Отже, впровадження нових сніданкових продуктів не тільки розширить асортимент мережі «Делікатес», але й забезпечить задоволення потреб споживачів, які прагнуть до здорового способу життя.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бараболя О. В., Куш Л.І., Дудник С.О. та ін. Розробка технології виробів із субпродуктів та гарбуза для крафтового виробництва. *Вісник Уманського національного університету садівництва*. №1 2022. С. 52-57.
2. Босецька Н. Г., Бровенко Т. В., & Перепелиця В. В. (2022). Практики здорового харчування: європейський досвід. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. Серія «Технічні науки», (1), 12-17. <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2022-1-2>
3. Булій Ю. В., Мукоїд Р.М., Чернюшок О.А. Крафтове виробництво молочних напоїв з екстрактом цикорію. *Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості* : матеріали II-го форуму, присвяченого 140-вій річниці Національного університету харчових технологій, 17–18 жовтня 2024 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2024. С. 63–64.
4. Вишневська Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури* : зб. наук.пр. Київ : НАККіМ, 2013. Вип. 31. С. 112–118.
5. Дочинець І. В. Крафтове виробництво як потенціал розвитку України. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі* : матеріали XIV Міжнародної науково-практичної конференції, 22 травня 2025 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2025. С. 65.
6. Дулька О. (2025). Перспективи крафтового виробництва інноваційного ферментованого напою комбучі для закладів індустрії гостинності. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*, 7(2), 232–244. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.7.2.2024.335181>
7. Зеленський О. В. Психологія смаку: маркетинговий аналіз. Харків: Видавництво ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2020. 240 с.
8. Комліченко О. О., Живець А.М., Наконечна В.І. Крафтове виробництво як джерело розвитку туристичної галузі регіону. *Економічний простір*. 2023. № 188. С. 37-40.

9. Красноруцький О. (2023). Брендинг та крафтові технології аграрних підприємств: стратегічний аспект. *Herald of Khmelnytskyi National University. Economic Sciences*, 316(2), 19-24. <https://doi.org/10.31891/2307-5740-2023-316-2-3>
10. Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. *International scientific and practical conference*. Prague, 2020. С. 76–80.
11. Петренко С. В. Споживчі тренди у сфері харчування: сучасний підхід. Одеса: ОНУ ім. І. І. Мечникова, 2018. 305 с.
12. Польова Л. Крафтове виробництво сирів як перспективного екопродукту для закладів ресторанного господарства. *Соціально-економічні проблеми і держава*. 2023. Вип. 2 (29). С. 3-9.
13. Прилепа Н., Томаля Т., & Антошкова Н. (2024). Особливість крафтового виробництва в ресторанному бізнесі. *Development Service Industry Management*, (3), 291–295. [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-7\(44\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-7(44))
14. Тележенко Л. М., Дзюба Н.А, Кашкано М.А. Здорове харчування: практичні рекомендації : монографія; Одес. нац. акад. харч. технологій. Херсон : Олді-плюс, 2018. 200 с.
15. Тимошук А. В., Жуков О. І. Лояльність клієнтів у сфері гостинності. Чернівці: ЧНУ, 2019. 212 с.
16. Усова С. О., Євтушенко В. С., Хоменко Л. М., & Кривич Я. М. (2024). Особливості просування продуктів здорового харчування: досвід ЄС та України. *Актуальні питання економічних наук*, (6). <https://doi.org/10.5281/zenodo.14599205>.
17. Швіндіна Г.О., Стрига В.Д., Лапін Є В. Проблеми розроблення стратегії розвитку для операторів крафтової продукції (на прикладі пивоварної галузі України). *Вісник Сумського державного університету*. Серія Економіка. 2019. № 3. С. 124-129. DOI: 10.21272/ 1817-9215.2019.3-16.
18. Випічка Івано-Франківська. URL: <https://surl.lt/mzcsal> (дата звернення: 12.07.2025).

19. Високогірний сир біля підніжжя Карпат: як працює унікальна овеча ферма. URL: <https://agroportal.ua/agrocheck/zvidki-jizha/visokogirniy-sir-bilya-pidnizhzhya-karpat-yak-pracyuye-unikalna-ovecha-ferma> (дата звернення: 10.07.2025).
20. Гуцульське. URL: <https://hutsulbrew.com/> (дата звернення: 12.07.2025).
21. Крафтова випічка як особливий вид хлібного мистецтва. URL: <https://nashkraj.ua/uk/blog/kraftova-vypichka-yak-osoblyvyj-vyd-hlibnogo-mystetstva/> (дата звернення: 11.07.2025).
22. Крафтовий бізнес в Україні. URL: <https://hub.kyivstar.ua/articles/kraftovyj-biznes-v-ukrayini-yaki-ye-perspektyvy-dlya-pidpryyemcziv> (дата звернення: 10.07.2025).
23. Крафтові продукти. URL: <https://foody.ua/ua/blog/kraftovye-produkty.-chto-takoe-i-s-chem-est/> (дата звернення: 10.07.2025).
24. Медова спадщина. URL: <https://medova.shop/about/> (дата звернення: 10.07.2025).
25. Надія. URL: <https://www.nadiyahotel.com/> (дата звернення: 02.08.2025).
26. Натуральні фруктові чаї та концентрати для напоїв «VitamiNia». URL: <https://truecup.com.ua/g109473963-naturalni-fruktovi-chayi> (дата звернення: 10.07.2025).
27. Опілля смакує... У селі на Прикарпатті виробляють сім видів олій. URL: <https://report.if.ua/statti/opillya-smakuye-u-seli-na-prykarpatti-vyroblyayut-sim-vydiv-olij-foto/> (дата звернення: 10.07.2025).
28. Опільські олії: історія сімейного бізнесу та успіху. URL: <https://veteranfund.com.ua/2023/09/19/opilski-oliji/> (дата звернення: 10.07.2025).
29. Офіційний сайт міста Івано-Франківська. URL: <http://www.mvk.if.ua/> (дата звернення: 15.06.2025).
30. Пастила «Vitaminka». URL: <https://www.instagram.com/pastila.vitaminka/> (дата звернення: 10.07.2025).

31. Ресторан «Фабрика». URL: <https://23restorany.ua/restaurants/fabbrica> (дата звернення: 22.06.2025).
32. Ресторация «Кухня». URL: <https://restauracjakuchnia.choiceqr.com/> (дата звернення: 22.06.2025).
33. Сайт магазину «Делікатес». URL: <https://delikates.ua/> (дата звернення: 02.08.2025).
34. Станіславська сироварня. URL: <https://syrovarnia.com.ua/> (дата звернення: 10.07.2025).
35. Станіславська сироварня. Як підприємство з Франківська працює у важкі часи і перемагає на конкурсах. URL: <https://report.if.ua/statti/stanislavska-syrovarnya-yak-pidpryyemstvo-z-frankivska-pracyuye-u-vazhki-chasy-i-peremagaye-na-konkursah/> (дата звернення: 10.07.2025).
36. Шоколад/Полуниця/Подарунок. «ChoCaFrukt». URL: https://www.instagram.com/choca_frukt/?hl=uk (дата звернення: 10.07.2025).
37. Що таке крафт? URL: <https://newfood.media/2023/09/20/shcho-take-kraft-chomu-var-to-obyraty-kraftovi-produkty/> (дата звернення: 15.08.2025).
38. 7 нових закладів. URL: <https://kufer.media/gajdy/7-novyh-zakladiv-yaki-vidkrylys-u-frankivsku-tsogo-lita/> (дата звернення: 01.08.2025).
39. Youcontrol. URL: https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/13660888/ (дата звернення: 02.08.2025).