

УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ АЛЬФРЕДА НОБЕЛЯ
КАФЕДРА МЕНЕДЖМЕНТУ

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
БАКАЛАВРА

на тему:

«Вплив сезонності на формування меню в ресторанах»

Виконала: здобувачка 4 курсу, групи ГРС-21
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
шифр і назва

Малаксіянова Г.І.
прізвище, ініціали

Керівник: Писарькова В.Р., доктор філософії
(PhD) з економіки
прізвище, ініціали, науковий ступінь, вчене звання

м. Дніпро
2025

АНОТАЦІЯ

Малаксіянова Г.І. ВПЛИВ СЕЗОННОСТІ НА ФОРМУВАННЯ МЕНЮ В РЕСТОРАНАХ

Об'єкт дослідження: процеси організації та оновлення меню в закладах ресторанного господарства.

Предмет дослідження: вплив сезонних змін на формування асортименту страв, вибір сировини, цінову політику та споживчі переваги в діяльності ресторанів.

Мета роботи – проаналізувати вплив сезонності на формування меню в ресторанах з урахуванням змін споживчих вподобань та ефективного використання сезонних продуктів.

Одержані висновки та їх новизна: Наукова новизна дослідження полягає у всебічному аналізі впливу сезонності на процес формування меню в закладах ресторанного господарства, з урахуванням змін у споживчих вподобаннях, доступності сировини, цінової динаміки та стратегій ресторанного позиціонування. У межах роботи запропоновано адаптивний підхід до оновлення меню відповідно до сезонних чинників, що сприяє підвищенню ефективності управлінських рішень, формуванню гнучкої цінової політики, а також створенню сталого гастрономічного іміджу закладу.

Запропоновані практичні рекомендації щодо впровадження сезонного меню, розвитку партнерств з локальними постачальниками, впровадження маркетингових інструментів та цифрових технологій (зокрема аналітики продажів і цифрового меню) забезпечують комплексний ефект: зниження витрат, підвищення середнього чека, зростання лояльності клієнтів і посилення конкурентних позицій ресторану. Впровадження такого підходу, як показано на прикладі ресторану «Валентино», формує сучасну стратегію розвитку закладу, орієнтовану на ощадність, інноваційність, екологічність та адаптивність до ринкових змін.

Кваліфікаційна робота: 62 с., 7 рис., 9 табл., 57 джерел.

Ключові слова: сезонність, ресторанне меню, ресторанний бізнес, формування меню, сезонні продукти, харчові переваги.

SUMMARY

Malaksiianova H.I.

THE IMPACT OF SEASONALITY ON MENU FORMATION IN RESTAURANTS

Object of research: Processes of organizing and updating menus in restaurant establishments.

Subject of research: The impact of seasonal changes on the formation of the assortment of dishes, choice of raw materials, pricing policy, and consumer preferences in the activities of restaurants.

Aim of the work: To analyze the impact of seasonality on menu formation in restaurants, taking into account changes in consumer preferences and the effective use of seasonal products.

The scientific novelty of this study lies in the comprehensive analysis of the impact of seasonality on the process of menu formation in restaurant establishments, taking into account changes in consumer preferences, ingredient availability, price dynamics, and restaurant positioning strategies. The study proposes an adaptive approach to menu updates based on seasonal factors, which enhances the effectiveness of managerial decision-making, contributes to the development of flexible pricing strategies, and supports the creation of a sustainable gastronomic image for the establishment.

The practical recommendations developed in the research—including the implementation of seasonal menus, the establishment of partnerships with local suppliers, and the integration of marketing tools and digital technologies (such as sales analytics and digital menus)—provide a synergistic effect: cost reduction, increased average check size, higher customer loyalty, and strengthened competitive positioning. As demonstrated by the case of the “Valentino” restaurant, the implementation of this approach helps shape a modern development strategy focused on efficiency, innovation, environmental sustainability, and adaptability to changing market conditions. *Qualification work:* 62 pages, 7 figures, 9 tables, 57 sources.

Keywords: seasonality, restaurant menu, restaurant business, menu formation, seasonal products, food preferences.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ МЕНЮ В РЕСТОРАНАХ.....	11
1.1. Поняття та значення меню в ресторанному бізнесі.....	11
1.2. Основні принципи складання меню.....	17
1.3. Типологія меню в ресторанному обслуговуванні.....	19
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ВПЛИВУ СЕЗОННОСТІ НА ФОРМУВАННЯ МЕНЮ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	25
2.1. Аналіз сезонності у сфері харчування.....	25
2.2. Залежність доступності продуктів від сезонних чинників.....	31
2.3. Аналіз сезонних змін у меню ресторанів.....	35
РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СЕЗОННОГО ПІДХОДУ В МЕНЮ РЕСТОРАНУ «ВАЛЕНТИНО».....	41
3.1. Рекомендації щодо впровадження сезонного меню в ресторан «Валентино».....	41
3.2. Інноваційні підходи до формування сезонного асортименту страв в ресторані «Валентино».....	46
ВИСНОВКИ.....	54
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	57