

УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ АЛЬФРЕДА НОБЕЛЯ
КАФЕДРА ПІДПРИЄМНИЦТВА

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

БАКАЛАВРА

на тему:

«Використання локальної їжі та місцевих продуктів тренд ресторанних закладів України та світу»

Виконав: здобувач 4 курсу, групи ГРС-20-1
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Паранько Д.А.

Керівник: Стрельченко І.І, д.е.н., доцент

м. Дніпро

2024

АНОТАЦІЯ

Паранько Д.А. Використання локальної їжі та місцевих продуктів – тренд ресторанних закладів України та світу.

Об'єктом даного дослідження є функціонування закладів ресторанного бізнесу, які пропонують локальні страви.

Предметом даного дослідження є стратегія розвитку українських закладів ресторанного господарства з локальними меню.

Метою даної роботи - розроблення стратегій розвитку українських ресторанів, що пропонують клієнтам локальні страви.

Одержані висновки та їх новизна Дослідження дозволило визначити значний попит на страви з місцевими інгредієнтами. Вирішенням проблеми є акцент на використанні місцевих продуктів у меню ресторану «БарМаки», що сприятиме задоволенню потреб споживачів та підвищенню їх лояльності.

Наукова новизна дослідження обумовлена наступним:

– виокремлено особливості розвитку закладів ресторанного бізнесу з локальними стравами;

– наведено основні тренди розвитку локальних страв ресторанного бізнесу України.

Дипломна робота: 79 с., 37 джерел.

Ключові слова: ресторани, меню, локальні страви, локальні продукти, українські ресторани.

SUMMARY

Paranko D.A. The use of local food and local products is a trend in restaurant establishments in Ukraine and around the world.

The object of this study is the functioning of restaurant business establishments that offer local dishes.

The subject of this study is the development strategy of Ukrainian restaurant business establishments with local menus.

The purpose of this paper is to develop strategies for the development of Ukrainian restaurants offering local dishes to customers.

Conclusions and novelty of the study The study revealed a significant demand for dishes with local ingredients. The solution to the problem is to focus on the use of local products in the menu of the BarMaki restaurant, which will help to meet the needs of consumers and increase their loyalty.

The scientific novelty of the study is due to the following:

- identifies the features of the development of restaurant business establishments with local dishes;
- shows the main trends in the development of local dishes in the restaurant business in Ukraine.

Diploma work: 79 p., 37 sources.

Keywords: restaurants, menu, local dishes, local products, Ukrainian restaurants.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	9
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ ЛОКАЛЬНИХ СТРАВ В РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДАХ	13
1.1 Поняття та мета створення локальних страв в ресторанних закладах ...	13
1.2 Причини виникнення тренду на використання локальної їжі та місцевих продуктів у ресторанних закладах світу	19
1.3 Характеристика та особливості локальної кухні України	24
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ ВИКОРИСТАННЯ В МЕНЮ ЛОКАЛЬНИХ СТРАВ У РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДАХ УКРАЇНИ.....	30
2.1 Сучасні тенденції у розвитку використання місцевих продуктів в закладах ресторанного господарства України.....	30
2.2 Характеристика та особливості меню локальних страв у ресторанних закладах українських шефів	37
2.3 Роль маркетингу у розвитку ресторанів локальної їжі в Україні	41
РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАНІВ З ЛОКАЛЬНИМИ СТРАВАМИ НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «БАРМАКИ»	47
4.1 Проблеми організації ресторанів зі стравами з місцевих продуктів на прикладі ресторану «БарМаки».....	47
4.2 Розробка стратегії та рекомендацій розвитку меню локальної їжі на прикладі ресторану «БарМаки».....	56
ВИСНОВКИ	67
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	71