

**К. В. КУНИЦЯ, Н. В. ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО, Н. М. ПОБЕРЕЖНА**  
**ПРОЄКТУВАННЯ НОВОЇ СТРАВИ ЯК ІНСТРУМЕНТ ДИВЕРСИФІКАЦІЇ АСОРТИМЕНТУ**  
**ЗАКЛАДУ HORECA**

У статті розглянуто проєктування нової страви як дієвий інструмент диверсифікації асортименту та підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства. Обґрунтовано, що системне оновлення меню є важливим напрямом інноваційного розвитку підприємств харчування в умовах посилення конкуренції, трансформації споживчих уподобань та необхідності формування унікальної ринкової пропозиції. Визначено, що процес створення нової продукції поєднує маркетингові дослідження попиту, технологічне моделювання рецептури, оцінювання харчової та біологічної цінності інгредієнтів, а також економічне обґрунтування доцільності впровадження страви у виробництво. Експериментальна частина дослідження присвячена обґрунтуванню технології виробництва функціональних борошняних виробів із використанням композицій тонкодисперсних рослинних порошків. Встановлено їх значну антиоксидантну активність, позитивний вплив на реологічні властивості тіста та покращення структурно-механічних характеристик готових виробів. Визначено раціональні дозування рослинних добавок, що забезпечують підвищення органолептичних показників, харчової та біологічної цінності продукції без зміни технологічних параметрів виробництва. Досліджено зміни показників якості виробів у процесі зберігання та підтверджено стабільність їх споживчих властивостей. Встановлено зростання вмісту харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів і біологічно активних компонентів, що дозволяє віднести розроблену продукцію до функціональних харчових виробів оздоровчого призначення. Обґрунтовано, що проєктування інноваційних страв є комплексним процесом, який поєднує технологічні, організаційні та маркетингові рішення й виступає стратегічним інструментом розвитку закладів ресторанного господарства.

**Ключові слова:** ресторанне господарство; інновації; асортимент продукції; проєктування страв; сервіс; функціональні продукти; конкурентоспроможність; технології харчування

**K. KUNITSYA, N. YAKYMENKO-TERESHCHENKO, N. POBEREZHZHNA**  
**DESIGNING A NEW DISH AS A TOOL FOR DIVERSIFYING THE RANGE OF A HORECA**  
**ESTABLISHMENT**

The article considers the design of a new dish as an effective tool for diversifying the range and increasing the competitiveness of restaurant establishments. It is substantiated that the systematic updating of the menu is an important direction of innovative development of catering enterprises in the conditions of increased competition, transformation of consumer preferences and the need to form a unique market offer. It is determined that the process of creating a new product combines marketing research of demand, technological modeling of the recipe, assessment of the nutritional and biological value of ingredients, as well as economic justification of the feasibility of introducing the dish into production. The experimental part of the study is devoted to the justification of the technology for the production of functional flour products using compositions of finely dispersed plant powders. Their significant antioxidant activity, positive effect on the rheological properties of the dough and improvement of the structural and mechanical characteristics of finished products have been established. Rational dosages of plant additives have been determined, which ensure an increase in organoleptic indicators, nutritional and biological value of products without changing the technological parameters of production. Changes in product quality indicators during storage were investigated and the stability of their consumer properties was confirmed. An increase in the content of dietary fiber, minerals, vitamins and biologically active components was established, which allows the developed products to be classified as functional health food products. It is substantiated that the design of innovative dishes is a complex process that combines technological, organizational and marketing solutions and acts as a strategic tool for the development of restaurant establishments.

**Keywords:** restaurant industry; innovations; product range; dish design; service; functional products; competitiveness; food technologies

**Вступ.** Сучасний ринок ресторанних послуг характеризується високим рівнем конкуренції, швидкою зміною споживчих вподобань та необхідністю постійного оновлення продуктового портфеля. В умовах зростання кількості закладів харчування особливого значення набуває впровадження інновацій та розширення асортименту продукції.

Розширення асортименту продукції сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладу, зростанню лояльності споживачів та формуванню унікальної ринкової пропозиції. Одним із дієвих інструментів диверсифікації меню є проєктування нових страв, що передбачає поєднання маркетингових досліджень споживчого попиту, технологічного моделювання рецептури та економічного обґрунтування доцільності впровадження.

Процес створення нової страви включає аналіз цільової аудиторії, оцінювання сучасних гастрономічних трендів, підбір інгредієнтів з урахуванням їх харчової та біологічної цінності, розроблення технології приготування та визначення показників якості й безпечності готової продукції. Важливим етапом є також прогнозування собівартості

страви, рівня рентабельності та її впливу на фінансові результати діяльності підприємства.

Впровадження інноваційної позиції у меню дозволяє не лише задовольнити зростаючі потреби споживачів, але й сформувати позитивний імідж закладу як сучасного та клієнтоорієнтованого підприємства ресторанного господарства. У цьому контексті проєктування нової страви виступає стратегічним інструментом розвитку закладу та зміцнення його позицій на ринку ресторанних послуг.

Таким чином, актуальність дослідження зумовлена необхідністю наукового обґрунтування процесу розроблення нової страви як ефективного засобу оновлення асортименту та підвищення конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства.

**Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок з важливими науковими чи практичними завданнями.**

Сучасний розвиток сфери ресторанного господарства відбувається в умовах посилення конкуренції, швидких змін споживчих уподобань та активного впровадження інноваційних технологій. Підприємства змушені постійно адаптуватися до

нових ринкових вимог, удосконалювати виробничі процеси та розширювати спектр послуг. За таких умов важливого значення набуває не лише оновлення матеріально-технічної бази чи впровадження цифрових рішень, а й системне оновлення асортименту продукції як ключового елементу конкурентоспроможності закладу.

Особливу роль у забезпеченні стійких ринкових позицій відіграє диверсифікація асортименту, що передбачає розроблення та впровадження нових видів кулінарної продукції з урахуванням сучасних тенденцій харчування, попиту споживачів та технологічних можливостей виробництва. Проектування нових страв дозволяє підприємствам ресторанного господарства гнучко реагувати на зміни зовнішнього середовища, формувати унікальні торгові пропозиції та підвищувати привабливість закладу для різних сегментів споживачів.

Інноваційний підхід до створення нової продукції тісно пов'язаний із загальною теорією інноваційного розвитку, започаткованою працями Йозеф Шумпетер, який розглядав інновації як рушійну силу економічного зростання та конкурентної боротьби. Його концепція «творчого руйнування» пояснює необхідність постійного оновлення продукції та технологій, що особливо актуально для ресторанного бізнесу, де зміна споживчих пріоритетів відбувається надзвичайно швидко. Відповідно до наукових підходів Пітер Друкер, інновації є інструментом формування нової споживчої цінності та ефективного використання ресурсів підприємства. У свою чергу, Майкл Портер підкреслював, що інновації забезпечують формування довгострокових конкурентних переваг через оновлення продукту та вдосконалення бізнес-процесів [1].

З позиції практичної діяльності закладів ресторанного господарства інноваційний розвиток найчастіше реалізується через оновлення меню, впровадження авторських технологій приготування страв, використання функціональних інгредієнтів та розроблення продукції оздоровчого призначення. Саме нова страва стає матеріалізованим результатом інноваційної діяльності, що поєднує технологічні, організаційні та маркетингові рішення. Вона виступає інструментом розширення асортименту, підвищення середнього чеку, залучення нових споживачів та формування позитивного іміджу закладу.

Водночас процес проектування нової страви є складним багатокомпонентним завданням, що потребує врахування вимог харчової цінності, безпечності сировини, технологічної доцільності виробництва, економічної ефективності та споживчої привабливості. Недостатнє наукове обґрунтування рецептури, технологічних параметрів або ринкового позиціонування нової продукції може знизити ефективність інноваційної діяльності підприємства та призвести до необґрунтованих витрат.

Отже, виникає науково-практична проблема, що полягає у необхідності обґрунтування підходів до проектування нових страв як дієвого інструменту диверсифікації асортименту закладів ресторанного господарства. Розв'язання цієї проблеми пов'язане з

важливими практичними завданнями підвищення конкурентоспроможності підприємств, розширення цільової аудиторії споживачів, оптимізації виробничих процесів та впровадження інноваційних технологій у сфері харчування.

Таким чином, проектування нової страви слід розглядати не лише як технологічний процес створення кулінарної продукції, а як стратегічний інструмент розвитку закладу ресторанного господарства, що забезпечує його адаптацію до ринкових змін та формування стійких конкурентних переваг.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій, у яких започатковано розв'язання даної проблеми і на які спирається автор.** Проблема формування й диверсифікації асортименту продукції закладів ресторанного господарства є предметом значної уваги вітчизняних і зарубіжних науковців. У сучасних умовах швидких змін ринкової кон'юнктури та зростання конкуренції виготовлення нових страв як механізм оновлення асортименту розглядається як важливий інструмент підвищення конкурентоспроможності підприємств харчування.

Відомі економісти та фахівці з управління ресторанним бізнесом приділяють значну увагу теоретичним аспектам інноваційного розвитку та їхньому практичному впливу на конкурентоспроможність. Зокрема, класична концепція інноваційного розвитку, запропонована Йозеф Шумпетер, визначає інновації як рушійну силу економічного прогресу, що забезпечує створення нових товарів, процесів і ринків, здатних підвищувати ефективність діяльності підприємств у конкурентному середовищі. Його ідеї активно використовуються у дослідженнях, що стосуються інноваційних підходів у ресторанному господарстві, зокрема в контексті розроблення й впровадження нових продуктів харчування.

У працях Пітер Друкер наголошується на стратегічній ролі інновацій для адаптації підприємства до мінливих умов зовнішнього середовища, що стимулює розвиток нових продуктів та послуг. Друкер підкреслює, що успішне управління інноваційними процесами в закладах ресторанного господарства сприяє підвищенню рівня задоволеності споживачів та ефективності використання ресурсів.

Дослідження Майкл Портер сфокусовані на теорії конкурентних стратегій, де інновації розглядаються як ключовий чинник формування стабільних конкурентних переваг. Зокрема, Портер підкреслює важливість інтеграції інноваційних рішень у стратегію розвитку підприємства, що дозволяє не лише оптимізувати виробничі процеси, а й формувати унікальний асортимент, що відповідає вимогам споживачів [2].

Серед сучасних українських і зарубіжних досліджень, орієнтованих на розвиток ресторанного бізнесу, важливе місце посідають праці, які висвітлюють процеси створення й просування нових страв як елементу інноваційної діяльності. Так, у роботах авторів, присвячених маркетинговим стратегіям у ресторанній сфері, виділяється значення

гнучкого адаптування меню до сегментних вподобань споживачів, що сприяє підвищенню лояльності й залученню нових клієнтів. Дослідники зауважують, що саме асортиментна політика є одним із ключових механізмів реалізації стратегій конкурентоспроможності закладів харчування [3].

Окремі наукові публікації зосереджують увагу на технологічних аспектах створення нових страв, підкреслюючи важливість використання сучасних кулінарних технологій та підходів до рецептурного проектування. Так, у працях фахівців із технології харчування розглядаються методи оптимізації рецептур з урахуванням харчової цінності, безпечності та споживчих властивостей продуктів. Ці дослідження підтверджують, що технологічне забезпечення процесу розроблення нових страв є важливою складовою їхньої успішної реалізації в умовах ресторанного виробництва.

Важливим напрямом є також дослідження, що аналізують вплив інновацій на показники діяльності підприємств ресторанного господарства. Зокрема, у низці статей науковці доводять позитивний вплив оновлення асортименту на економічні результати закладів харчування, зокрема на рівень продажів, середній чек і клієнтську лояльність. Такі висновки засвідчують, що розроблення нових страв виступає не лише технологічним завданням, а й суттєвим фактором формування стратегії розвитку підприємства [4, 5].

Таким чином, аналіз літератури свідчить про достатній рівень розробленості окремих аспектів проблеми проектування нової страви в контексті диверсифікації асортименту та підвищення конкурентоспроможності. Водночас система теоретичних і практичних підходів, що узгоджують технологічні, організаційні і маркетингові аспекти цього процесу, потребує подальшого комплексного дослідження, що і визначає наукову новизну та актуальність обраної теми.

**Мета статті.** Метою дослідження є обґрунтування теоретичних і практичних засад проектування нової страви як інструменту диверсифікації асортименту, оновлення меню та підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства.

#### **Викладення основного матеріалу дослідження.**

Суттєвими інноваціями в ресторанному бізнесі є вдосконалення виробничих процесів або впровадження нових технологій [6]. Зокрема, введення в рецептуру харчових продуктів овочевих або фруктових концентратів у вигляді порошків слугує одним з ефективних способів збагачення раціону харчування сучасної людини необхідною кількістю мінеральних речовин, вітамінів та інших біологічно активних речовин. Перевагою порошкоподібних продуктів є висока концентрація біологічно активних речовин (їх маса менше маси початкової сировини в 6-8 разів), технологічність, можливість використання при виробництві борошняних виробів з низькою вологістю, тривалий термін зберігання, хороша транспортабельність. Тому рослинна сировина, завдяки низькій собівартості,

високої харчової цінності може бути стратегічним сільськогосподарським ресурсом для створення функціональних продуктів харчування, зокрема, борошняних кондитерських виробів.

Пошук натуральних за походженням сировинних джерел, перспективних як за вмістом біологічно цінних нутрієнтів, так і за впливом на якісні характеристики і, відповідно, забезпечення підвищення споживчих властивостей борошняних кондитерських виробів за допомогою застосування натуральних сировинних інгредієнтів відповідає цілям і задачам сучасної політики в області здорового харчування [7]. Це обумовлює актуальність обраного напрямку досліджень даної роботи.

Проведено дослідження антиоксидантних властивостей двох композицій овочевих порошків. Перша композиція складається з рівних часток порошків томатів, перцю, цибулі, друга композиція складається з рівних часток порошків кореня селери, моркви і гарбуза. Встановлено, що найменший ступінь інгібування вільних радикалів першої композиції порошків проявляється при концентрації екстракту після розведення 0,1 г/л, а другий композиції порошків при концентрації 0,2 г/л. Зі збільшенням концентрації екстракту після розведення від 0,1 г/л до 1,0 г/л, збільшується ступінь інгібування у першій композиції на 73,6 %, у другій композиції - на 69,2 %.

Експериментально встановлено, що композиції тонкодисперсних рослинних порошків мають досить високим ступенем інгібування вільних радикалів (92,2% - 89,2%). Перша композиція має концентрацію екстракту 0,3 г/л, при якій спостерігається 50 % інгібування вільних радикалів, друга композиція має концентрацію 0,43 г/л. Це обумовлено тим, що перша композиція, до складу якої входять тонкодисперсні порошки томатів, перцю, цибулі має найбільшу антиоксидантну активність.

Таким чином, отримані результати підтверджують доцільність застосування тонкодисперсних рослинних порошків в технології функціональних харчових продуктів, в тому числі борошняних кондитерських виробів.

Оскільки функціонально-технологічні властивості рослинних порошків, зумовлені особливостями їх хімічного складу, істотно відрізняються від аналогічних характеристик пшеничного борошна, доцільно оцінити ступінь їх впливу на властивості її клейковини. Для цього в модельну рецептуру тіста для відмивання клейковини вводили тонкодисперсні рослинні порошки в дозуванні 5 % замість борошна.

Експериментально встановлено, що введення всіх досліджених тонкодисперсних рослинних порошків призводить до зниження кількості клейковини, що відмивається. Причому максимальне зниження цього показника відзначено при введенні в рецептуру порошку томату (на 16,8 %) і кореня селери (на 14,8 %), а мінімальне - порошку кабачка (на 6,1 %) або перцю (на 7,1 %). При цьому спостерігали зміну властивостей клейковини, що виражалось в зниженні індексу її деформації на 15,2-27,3 % і перехід її з групи "задовільно слабкою" в "середню" (хорошу). Це

пов'язано з тим, що овочеві порошки мають рН в діапазоні від 3,0 до 5,0, що сприяє окисленню сульфгідрильних груп білка в сусідніх ланцюгах білків клейковини, що призводить до утворення дисульфідних груп «містків».

Таким чином, варіюючи якісний і кількісний склад композицій рослинних порошоків можна регулювати реологічні характеристики тіста з пшеничного борошна і, як наслідок, якість готових виробів.

Оскільки якість галет знаходиться в прямій залежності від реологічних характеристик тіста, а функціонально-технологічні властивості тонкодисперсних рослинних порошоків значно відрізняються від властивостей пшеничного борошна [8]. Необхідно встановити раціональні дозування внесених добавок, щоб отримати в результаті функціональний продукт, що володіє високими споживчими характеристиками.

В якості контрольної обрана рецептура галет «Зоря» (табл. 1), технологія виробництва - опарна.

Таблиця 1 – Рецептура галет «Зоря»

Сировина	Вміст сухих речовин, %	Витрата сировини на 1 т готової продукції, кг	
		в натурі	в сухих речовинах
Борошно пшеничне вищого гатунку	85,50	941,25	804,77
Цукор білий	99,85	4,71	4,70
Вершкове масло	84,00	117,66	98,83
Сіль кухонна	96,50	17,65	17,03
Сода питна	50,00	1,88	0,93
Дріжджі хлібопекарські пресовані	25,00	28,23	7,06
Разом		1111,38	933,33
Вихід	91,00	1000,00	910,00

Технологічна система виробництва галет з композицією тонкодисперсних рослинних порошоків складається з наступних підсистем: А – Утворення готового виробу; В<sub>1</sub> – Вистоювання; В<sub>2</sub> – Випікання виробу; В<sub>3</sub> – Приготування напівфабрикату – тісто дріжджове; С<sub>1</sub> – Приготування напівфабрикату – розведені дріжджі; С<sub>2</sub> – Приготування напівфабрикату – сухі рецептурні компоненти; С<sub>3</sub> – Приготування напівфабрикату – розтоплене масло.

Для дослідження впливу дозувань композицій тонкодисперсних рослинних порошоків на властивості галетного тіста першу і другу композиції вносили при його замісі в дозуваннях 4, 6 і 8 % замість пшеничного борошна.

При внесенні 4, 6 і 8 % другої композиції замість борошна в традиційною рецептурою галет і збільшенні вологості тіста відповідно на 2,5 %, 3,8 % і 5,1 % відзначено збільшення адгезійної напруги на 5,97; 12,15 і 24,31 % відповідно в порівнянні з контрольним зразком при зниженні пружною деформації відповідно на 0,3; 1,8 і 5,9 %.

При зниженні пружної деформації галетне тісто втрачає свої пружноеластичні властивості і набуває пластичні властивості, за рахунок того, що при внесенні рослинних порошоків, тісто стає більш

затягнутим. Воно краще піддається прокатці і формуванню, має хорошу формоутримуючу здатність. Однак при внесенні максимального дозування 8 % першої композиції рослинних порошоків в рецептуру галетного тіста значно підвищується міцність адгезії, тобто збільшується ступінь зчеплення частинок з валками при прокатці.

Аналіз даних показав, що при збільшенні дозування другої композиції тонкодисперсних рослинних порошоків від 4 до 8 % через збільшення вологості тіста підвищується вологість галет на 0,1 %-0,5 % в порівнянні з контрольним зразком; питомий об'єм галет залишається на рівні контрольного зразка.

Здатність до намочування виробів зі збільшенням дозування другої композиції овочевих порошоків знижується на 4,4-18,6 %, а міцність зростає на 3,8-9,7 %. Оскільки загальна кислотність (в перерахунку на яблучну кислоту) у використовуваних на даному етапі роботи рослинних порошоків варіює в інтервалі 1,6-2,7 %, то лужність дослідних зразків галет закономірно нижче, ніж у контрольного зразка – в 2,19-5,18 рази.

Таким чином, для досягнення найбільшого ефекту збагачення мікро- і макронутрієнтами і вироблення галет з високими споживчими властивостями доцільно внесення досліджуваних композицій рослинних порошоків в дозуванні 6 % від маси борошна.

Даний висновок підтверджується і результатами бальної оцінки органолептичних показників галет з композиціями тонкодисперсних рослинних порошоків – профілограма представлена на рис.

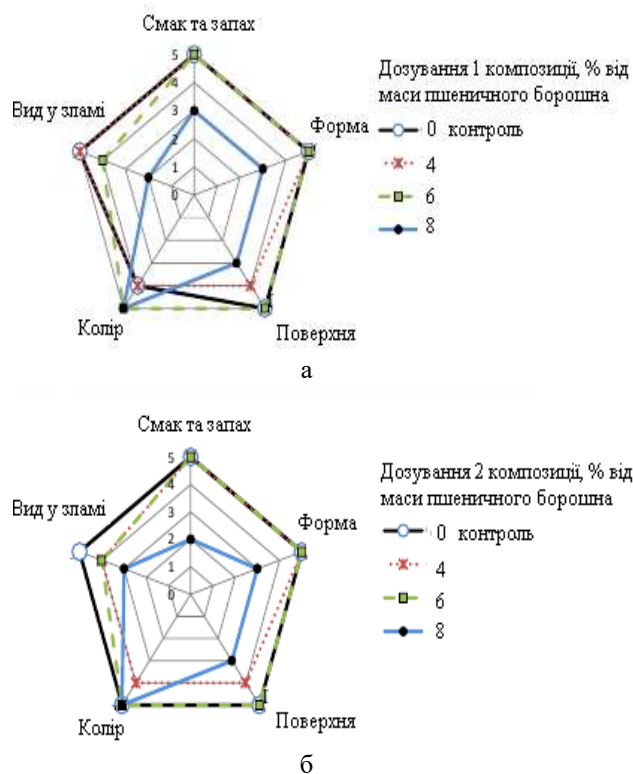


Рисунок – Вплив дозування першої (а) і другої (б) композиції тонкодисперсних рослинних порошоків на органолептичні показники галет

Таким чином, на підставі результатів дослідження реологічних характеристик тіста і пробних лабораторних випічок встановлено, що відповідні показники якості галет досягаються при використанні обох досліджуваних композицій овочевих тонкодисперсних порошоків в дозуваннях 4-6% від маси борошна в рецептурі, проте для досягнення найбільшого ефекту збагачення рекомендується внесення композицій в дозуванні 6% від маси борошна в рецептурі. З цими дозуваннями композицій розроблені рецептури галет «Особливі» (перша композиція порошоків: томат, перець і цибуля) і «Пікантні» (друга композиція порошоків: корінь селери, гарбуз, морква).

Досліджено зміну показників якості галетів з тонкодисперсними рослинними порошками в процесі зберігання. Результати наведено в табл. 2.

Таблиця 2 – Зміна показників якості галет «Особливі» і «Пікантні» в процесі зберігання протягом 45 діб

Показник	Характеристика галет		
	«Зоря» (контроль)	«Особливі»	«Пікантні»
Тривалість зберігання 1 доба.			
Масова частка вологи,%	8,8	9,4	9,0
Здатність до намочування,%	198	175	173
Міцність, кПа	915,4	952,6	984,4
Пероксидне число жиру, ½ Омоль/кг	1,5	1,1	1,3
Вміст β-каротину, мг/100 г	невиявлені	0,38	1,81
Тривалість зберігання 30 діб			
Масова частка вологи,%	8,7	9,5	9,1
Здатність до намочування,%	195	175	171
Міцність, кПа	933,8	979,9	1007,2
Пероксидне число жиру, ½ Омоль/кг	1,7	1,5	1,4
Вміст β-каротину, мг / 100 г	невиявлені	0,37	1,75
Тривалість зберігання 45 діб.			
Масова частка вологи,%	8,2	8,5	8,7
Здатність до намочування,%	187	171	169
Міцність, кПа	949,9	985,6	1002,7
Пероксидне число жиру, ½ Омоль/кг	2,1	1,2	1,5
Вміст β-каротину, мг / 100 г	невиявлені	0,34	1,72

Аналіз експериментальних даних показав, що масова частка вологи в контрольному зразку галет «Зоря» за 30 і 45 діб зберігання знизилася на 4,49% і 5,62 % щодо початкового значення, а в зразках галет «Особливі» і «Пікантні» - на 3,23 %; 5,38 % і 2,17; 3,26 % відповідно. Через 45 діб зберігання в порціях «Особливі» вологість була на 4,76% вище, ніж в контрольному зразку, а у порціях «Пікантні» - на 5,95%. Слід зазначити, що через 45 діб зберігання міцність розроблених галет була трохи вищою, ніж в контрольному зразку: у порціях «Особливі» на 3,8%, а в порціях «Пікантні» - на 5,6%; відмінність у величині

здатності до намочування більше – відповідно 7,41% і 8,99% щодо контролю. Втрати β-каротину в процесі зберігання протягом 45 діб. Галет «Особливі» і «Пікантні» склали менше 5%: 4,6% і 3,7% відповідно.

Характеристика показників харчової цінності і ступеня задоволення добової потреби в основних харчових речовинах за рахунок вживання 100 г галет наведені в табл. 3. Розрахунок зроблений для вікової групи 18-29 років.

З даних табл. 3 видно, що при введенні в рецептуру галет досліджуваних композицій рослинних порошоків вміст основних макронутрієнтів (білків, жирів, засвоюваних вуглеводів) практично залишається на рівні контрольного зразка. При цьому в порціях «Особливі» вміст клітковини зростає в 11,7 рази, у порціях «Пікантні» - в 13,4 рази; завдяки овочевій сировині в них міститься пектин (тоді як в контрольному зразку він відсутній). Збільшується вміст калію, кальцію, магнію, цинку, заліза, вітаміну В1, Е у порціях «Особливі» відповідно в 1,75 рази, 1,28 рази, 1,37 рази, на 0,5%, 17,91%, 13,08%, 11,11%, в 3,33 рази; у порціях «Пікантні» - в 2,25 рази, 1,55 рази, 1,73 рази, на 19,50%, 16,42%, 31,54%, 5,56%, в 1,83 рази відповідно; в них з'являються вітамін В6 і β-каротин. За вмістом β-каротину галети «Пікантні» можна віднести до групи функціональних харчових продуктів для споживачів у віці 18-29 років, а за вмістом заліза – для чоловіків даної групи споживачів. Для дітей у віці 11-14 років галети «Особливі» є функціональними за вмістом калію і вітаміну В1, а галети «Пікантні» - за вмістом калію і β-каротину.

Отже, результати аналізу хімічного складу розроблених галет свідчать, що внесення композицій тонкодисперсних рослинних порошоків суттєво підвищує їх біологічну та харчову цінність без істотної зміни вмісту основних макронутрієнтів. Збагачення рецептур рослинною сировиною сприяє значному підвищенню вмісту харчових волокон, пектинових речовин, мінеральних елементів та вітамінів, що позитивно впливає на фізіологічну цінність продукту.

Встановлено, що розроблені вироби характеризуються підвищеним вмістом калію, магнію, кальцію, заліза та вітамінів групи В і Е, а також появою β-каротину та вітаміну В6, відсутніх у контрольному зразку. Це забезпечує вищий ступінь задоволення добової потреби організму в мікронутрієнтах, особливо для окремих вікових груп споживачів.

Таким чином, галети «Особливі» та «Пікантні» можна віднести до продуктів функціонального призначення, оскільки їх регулярне споживання сприяє покращенню нутрієнтного балансу раціону та підвищенню харчової цінності щоденного харчування населення. Отримані результати підтверджують доцільність використання композицій рослинних порошоків у технології борошняних кондитерських виробів з метою створення інноваційної продукції оздоровчого спрямування в закладах ресторанного господарства.

Таблиця 3 – Характеристика складу розроблених галет

Найменування нутрієнта	Вміст в 100 г галет			Ступінь задоволення добової потреби при вживанні 100 г галет * (чоловіки / жінки)		
	«Зоря» (Контроль)	«Особливі»	«Пікантні»	«Зоря» (Контроль)	«Особливі»	«Пікантні»
Білки, г	10,26	10,23	10,21	8,8 / 11,8	8,7 / 11,8	8,7 / 11,7
Жири, г	13,11	13,13	13,07	8,5 / 12,9	8,5 / 12,9	8,5 / 12,8
Засвоєвані вуглеводи, г:						
моно і дисахариди	2,26	5,41	5,12	11,5 / 13,7	10,8 / 15,6	11,8 / 15,3
крохмаль	65,83	61,81	61,82			
Клітковина, г	0,1	1,17	1,34	0,5	5,9	6,7
Пектин, г	0,0	0,07	0,08	0,0	3,5	4,0
Мінеральні речовини, мг						
калій	135,82	236,98	302,54	5,58	10,25	11,15
кальцій	25,72	33,56	38,29	2,67	3,35	3,64
магній	18,14	23,55	29,78	5,3	6,9	7,5
фосфор	95,07	95,55	115,58	13,9	12,9	16,2
цинк	0,67	0,8	0,79	5,5	6,8	6,6
залізо	1,30	1,45	1,75	14 / 7,2	15,7 / 8,2	17,5 / 9,7
Вітаміни, мг:						
B1	0,18	0,19	0,18	12,0	13,1	12,5
B2	0,06	0,08	0,08	2,4	3,8	3,7

**Висновки.** Інноваційні технології у створенні страв є не лише інструментом для творчості кухарів, а й важливою складовою стратегічного управління рестораном. У сучасному конкурентному середовищі заклади ресторанного господарства мають постійно адаптуватися до змін, пропонуючи своїм клієнтам унікальний продукт, який перевершує їхні очікування. Інноваційні страви — це можливість не просто задовольнити попит, а й сформувати нові гастрономічні тренди, які закріплять репутацію ресторану як новатора у своїй сфері.

Впровадження новітніх технологій дозволяє не лише покращити якість страв, але й оптимізувати процеси на виробництві, скоротити витрати, підвищити ефективність і продуктивність роботи персоналу. Завдяки цьому ресторан може пропонувати більше оригінальних страв без збільшення витрат, що є важливим елементом рентабельності бізнесу.

Крім того, інноваційний підхід допомагає побудувати сильний бренд ресторану. Яскраві, нестандартні страви часто стають «вірусними» в соціальних мережах, привертаючи увагу нової аудиторії. У той же час, поєднання інновацій з такими трендами, як екологічність, локальність і здорове харчування, формує довіру та лояльність серед свідомих клієнтів.

Таким чином, технології створення інноваційних страв виступають потужним інструментом для довгострокового розвитку ресторану. Їх успішне впровадження вимагає не лише матеріальних інвестицій, а й стратегічного планування, креативного мислення та постійного навчання персоналу. У майбутньому інноваційність стане не просто конкурентною перевагою, а обов'язковою умовою для того, щоб залишатися на плаву у швидко змінюваному світі ресторанного бізнесу.

#### Список літератури

1. *Островська Г., Малюта Л., Гладчук О.* Напрями розвитку управління інноваційними ідеями на підприємстві. *Соціально-економічні проблеми і держава.* 2022. Вип. 2 (27). С. 131-143.

Режим доступу: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2022/22ohyinp.pdf>

2. *Капліна Т. В., Столярчук В. М., Малюк Л. П., Капліна А. С.* Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії, навчальний посібник. Полтава : ПУЕТ, 2018. 357 с. Режим доступу: <http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8074/1/210-1039.pdf>
3. *Поворознюк І.М.* Інноваційні технології в ресторанному бізнесі. Економіка та суспільство, 2021. DOI:10.32782/2524-0072/2021-30-17. Режим доступу: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619/593>
4. *Влащенко Н. М.* Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. Режим доступу: [https://fileserver-az.core.ac.uk/download/pdf/162019759.pdf?utm\\_source=chatgpt.com](https://fileserver-az.core.ac.uk/download/pdf/162019759.pdf?utm_source=chatgpt.com)
5. *Ганич Н. М., Гаталяк О. М.* Екологізація готельного та ресторанного бізнесу. *Географія та туризм.* 2018. Вип. 43. С. 39-47. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt\\_2018\\_43\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2018_43_7)
6. *Стригуль Л. С., Жадан Т. А., Якименко-Терещенко Н. В.* Інноваційні підходи удосконалення системи якості на підприємствах ресторанного господарства. Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я = Information technologies: science, engineering, technology, education, health : тези доп. 32-ї міжнар. наук.-практ. конф. MicroCAD–2024, [22-25 травня 2024 р.], ред. Є. І. Сокол. – Харків : НТУ "ХП", 2024. С. 895. Режим доступу: <https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/0c429d29-9209-4985-b2ae-dc6c247a7541/content>
7. *Терлецька Ю.О.* Використання інноваційних технологій у процесі удосконалення якості продукції на підприємстві. *Науковий журнал «Молодий вчений».* Економічні науки. 2018. №3(55). С.712-715. Режим доступу: <https://www.molodyivchenyi.ua/index.php/journal/article/view/5039>
8. *Русавська В.А., Градінар О.В.* Система управління якістю в закладах ресторанного господарства: фактори макро та мікросередовища. Матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф. «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», м. Київ, 6-7 квітня 2023 р. Київ: КНУКІМ. 2023. 478 с. С.377-380. Режим доступу: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=29875.pdf>

#### References (transliterated)

1. *Ostrowska H., Maliuta L., Hladchuk O.* Napriamy rozvytku upravlinnia innovatsiynomy ideiamy na pidpriemstvi [Directions for the development of innovative ideas management in the enterprise] *Sotsialno-ekonomichni problemy i derzhava* [Socio-economic problems and the state]. 2022, Issue 2, no. 27. pp. 131-

143. Rezhyrn dostupu: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2022/22ohyinp.pdf>
2. *Kaplina T. V., Stoliarchuk V. M., Maliuk L. P., Kaplina. A. S.* Innovatsiini tekhnolohii v hotelnomu hospodarstvi: osnovy teorii, navchalnyi posibnyk [Innovative technologies in the hotel industry: fundamentals of theory, textbook]. Poltava : PUET, 2018. 357 p. Режим доступу: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619/593>
  3. *Povorozniuk I.M.* Innovatsiini tekhnolohii v restorannomu biznesi [Innovative technologies in the restaurant business] Ekonomika ta suspilstvo [Economy and Society]. 2021, Issue 30 DOI:10.32782/2524-0072/2021-30-17 Режим доступу: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619/593>
  4. *Vlashchenko N. M.* Innovatsiini tekhnolohii u restorannomu, hotelnomu hospodarstvi ta turyzmi: navch. posibnyk [Innovative technologies in restaurant, hotel industry and tourism: textbook]. Kharkiv. nats. un-t misk. hospva im. O. M. Beketova. Kharkiv : KhNUMH im. O. M. Beketova, 2018. 373 p. Режим доступу: [https://fileservers-az.core.ac.uk/download/pdf/162019759.pdf?utm\\_source=chatgpt.com](https://fileservers-az.core.ac.uk/download/pdf/162019759.pdf?utm_source=chatgpt.com)
  5. *Hanych N. M., Hataliak O. M.*. Ekolohizatsiia hotelnoho ta restorannoho biznesu [Greening of hotel and restaurant business]. Neohrafiia ta turyzm [Geography and tourism]. 2018, issue 43. pp. 39-47. - Rezhyrn dostupu: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt\\_2018\\_43\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2018_43_7)
  6. *Stryhul L. S., Zhadan T. A., Yakymenko-Tereshchenko N. V.* Innovatsiini pidkhody udoskonalennia systemy yakosti na pidpriemstvakh restorannoho hospodarstva [Innovative approaches to improving the quality system at restaurant enterprises]. Informatsiini tekhnolohii: nauka, tekhnika, tekhnolohiia, osvita, zdorovia = Information technologies: science, engineering, technology, education, health : tezy dop. 32-yi mizhnar. nauk.-prakt. konf. MicroCAD–2024, [Information technologies: science, engineering, technology, education, health = Information technologies: science, engineering, technology, education, health: abstracts of the 32nd International Scientific-Practical Conference MicroCAD–2024], [May 22-25, 2024], ed. E. I. Sokol. Kharkiv: NTU "KhPI", 2024. P. 895. Режим доступу: <https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/0c429d29-9209-4985-b2ae-dc6c247a7541/content>
  7. *Terletska Yu.O.* Vykorystannia innovatsiinykh tekhnolohii u protsesi udoskonalennia yakosti produktsii na pidpriemstvi [The use of innovative technologies in the process of improving product quality at the enterprise]. Naukovyi zhurnal «Molodyi vchenyi». Ekonomichni nauky [Scientific journal "Young Scientist". Economic Sciences]. 2018. issue 3, no. 55. pp. 712-715. Режим доступу: <https://www.molodyivchenyi.ua/index.php/journal/article/view/5039>
  8. *Rusavska V.A., Hradinar O.V.* Systema upravlinnia yakistiu v zakladakh restorannoho hospodarstva: faktory makro ta mikroseredovyscha [Quality management system in restaurant establishments: macro and microenvironmental factors]. Materialy Kh Mizhnar. nauk.-prakt. konf.«Hostynnist, servis, turyzm: dosvid, problemy, innovatsii», [Materials of the X International Scientific and Practical Conference "Hospitality, service, tourism: experience, problems, innovations"], Kyiv, April 6-7, 2023. Kyiv: KNUKIM. 2023. pp. 377-380. Режим доступу: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=29875.pdf>

Надійшла (received) 08.02.2026

Прийнята до друку (accepted) 14.02.2026

Опублікована (published) 15.02.2026

#### Відомості про авторів / About the Authors

**Куніця Катерина Вікторівна (Kunitsa Katerina)** – кандидатка технічних наук, доцентка, Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», доцентка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу; м. Харків, Україна; <https://orcid.org/0000-0001-5577-7026>; e-mail: [Ekaterina.kunitsia@khp.edu.ua](mailto:Ekaterina.kunitsia@khp.edu.ua)

**Якименко-Терещенко Наталія Василівна (Yakymenko-Tereshchenko Nataliia)** – докторка економічних наук, професорка, Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу; м. Харків, Україна; <https://orcid.org/0000-0003-2927-7989>; e-mail: [Nataliia.Iakymenko-Tereschenko@khp.edu.ua](mailto:Nataliia.Iakymenko-Tereschenko@khp.edu.ua)

**Побережна Наталія Миколаївна (Poberezhna Nataliia)** – кандидатка економічних наук, доцентка, Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», доцентка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу; м. Харків, Україна; ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8186-2216>; e-mail: [Nataliia.Poberezhna@khp.edu.ua](mailto:Nataliia.Poberezhna@khp.edu.ua)