

Не менш важливою є комунікація з клієнтами. Відповіді на коментарі, подяка за відгуки, реагування на зауваження допомагають формувати позитивний імідж. Якщо заклад ігнорує клієнтів або не реагує на негативні відгуки, це може негативно вплинути на його репутацію. Водночас правильна реакція навіть на критику може підвищити довіру до закладу[5].

Для ефективного ведення сторінок у соціальних мережах важливо дотримуватися певних рекомендацій. Зокрема, необхідно регулярно оновлювати контент, підтримувати єдиний стиль оформлення, використовувати сучасні формати, такі як короткі відео, історії, прямі ефіри. Також варто враховувати інтереси цільової аудиторії та створювати контент, який буде для неї цікавим і корисним.

Отже, соціальні мережі є невід'ємною частиною сучасного готельно-ресторанного бізнесу. Вони значно впливають на формування іміджу закладу, перше враження клієнтів, рівень довіри та їхній вибір. Правильне використання соціальних мереж дозволяє підвищити популярність закладу, залучити нових клієнтів і зміцнити його позиції на ринку.

Список використаних джерел

1. Котлер Ф. Маркетинг менеджмент. — К.: Видавництво «Основи», 2019.
2. Бойко М.Г. Готельно-ресторанний бізнес: навчальний посібник. — К.: Центр учбової літератури, 2020.
3. Іванова Н.В. Маркетинг у сфері послуг. — К.: Ліра-К, 2018.
4. Державне агентство розвитку туризму України: <https://www.tourism.gov.ua>
5. Наукові статті з теми маркетингу та SMM (Google Scholar): <https://scholar.google.com>

УДК 640.43:620.9

Оксана ГЛАДЧУК,

*Галицький фаховий коледж імені
В'ячеслава Чорновола, м. Тернопіль,
спеціаліст вищої категорії, викладач-
методист*

РЕСУРСОЗБЕРЕЖЕННЯ У ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ

Заклади ресторанного господарства щоденно споживають значні обсяги води, електроенергії, теплової енергії, що потребує впровадження ефективних ресурсозберігаючих технологій. В умовах повномасштабної війни, енергетичної нестабільності та зростання цін на сировину, ресурсозбереження перестає бути просто елементом екологічної стратегії й стає критичним фактором економічної стійкості та виживання закладів ресторанного господарства в умовах сьогодення.

Актуальність теми зумовлена необхідністю раціонального використання ресурсів у сфері ресторанного господарства під час виробництва продукції в сучасних умовах економічної нестабільності, зростання цін на енергоносії та комунальні послуги. Особливої важливості набуває оптимізація виробничих процесів, використання енергоощадного обладнання.

Енергоефективні заходи – дії технічного, організаційного, економічного, інформаційного характеру або їх сукупність, результатом реалізації яких є підвищення енергетичної ефективності (зниження питомих витрат), яке можна виміряти або розрахувати [1].

За умов жорстких законодавчих ініціатив влади, зростання цін на продукти харчування, подорожчання електроенергії, змін на ринку праці і в системі податків власники підприємств

ресторанного господарства повинні шукати шляхи підвищення енергоефективності виробництва, що дозволить підвищити конкурентоспроможність підприємства [2].

Перше, що потрібно зробити, - провести аудит інженерних систем: оцінити витрати на електроенергію і водопостачання, проаналізувати структуру ресурсоспоживання, щоб зрозуміти, скільки і де вийде заощадити [3].

Насамперед при створенні підприємства ресторанного господарства важливу увагу слід приділяти проектуванню, яке має бути орієнтоване на нові технології виробництва кулінарної продукції та енергоефективне обладнання, що забезпечує ефективність діяльності. Тому при створенні нових підприємств та реконструкції вже діючих необхідно враховувати процес удосконалення існуючих моделей обладнання, розширення їх функціональних можливостей для створення високоефективних технологій на підприємствах ресторанного господарства [2].

Планувальні рішення зони виробництва продукції ресторанного господарства, організація робочих місць та розміщення обладнання значною мірою впливають на раціональне використання енергетичних ресурсів. Ефективне використання природного світла для зони виробництва та відсутність його у зоні зберігання продуктів та сировини.

Забезпечення повітряного простору між конденсатором холодильника і стіною для забезпечення конвекції, недопущення розміщення теплового і холодильного обладнання поряд призводять до значної економії електроенергії.

Використання сучасного, високоефективного теплового обладнання, яке споживає значно менше електроенергії, зокрема індукційних плит. Вони менше нагрівають приміщення цеху, тому не підвищується температура повітря в кухні і не перевантажується робота холодильного обладнання, не відбувається надмірного споживання електроенергії.

Вчасне профілактичне технічне обслуговування обладнання береже енергоресурси. Наприклад, несвоєчасна заміна фільтрів, утворення накипу – це все прискорює зношення обладнання та збільшує використання електроенергії.

Для зниження витрати енергії на водоспоживання слід передбачати такі системи, у яких нагріваються тільки ті обсяги води, які необхідні для кожного процесу. У мийних столового і кухонного посуду слід передбачати насадки на крани для економії гарячої води. Збільшення розміру бака, у якому зберігається гаряча вода, і його теплоізоляція, також будуть сприяти заощадженню тепла [3].

Своєчасний ремонт водяних кранів та недопущення навіть незначних протікань сприяють заощадливому використанню води. Встановлення розпилювачів на крани в зонах миття сировини, миття кухонного посуду також сприяє економії води.

Дотримання «технологічної дисципліни» – тривалості теплової обробки та температурного режиму заощаджують ресурси, натомість надмірна тривалість теплової обробки, наприклад, варіння бульйонів, коренеплодів, або просто тривале кип'ятіння води, збільшують споживання електроенергії.

Заощадити ресурси під час виробництва продукції ресторанного господарства також можна, застосувавши заходи організаційного характеру. Дотримання правила «Вимкни освітлення та обладнання», використання LED-освітлення та розумних систем керування. Розробка внутрішніх стандартів енергозбереження, навчання персоналу та контроль за виконанням цих внутрішніх документів – є ефективними інструментами ресурсозбереження. Розробка чек-листів відкриття і закриття зміни із внесенням пунктів щодо економії ресурсів, нагадування у вигляді візуальних інструкцій в зонах виходу з цеху також сприяє заощадженню ресурсів.

Отже, ресурсозбереження у виробництві продукції ресторанного господарства є важливою складовою забезпечення ефективної діяльності підприємств в умовах сучасних економічних викликів. Раціональне використання води, електроенергії, теплової енергії та інших ресурсів сприяє не лише зниженню витрат, а й підвищенню конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства.

Дослідження показало, що впровадження енергоефективного обладнання, правильне проектування виробничих зон, оптимальне розміщення технологічного устаткування, своєчасне технічне обслуговування та дотримання технологічної дисципліни мають значний вплив на рівень ресурсоспоживання. Важливу роль також відіграють організаційні заходи, зокрема контроль за використанням освітлення, води, обладнання, навчання персоналу та впровадження внутрішніх стандартів енергозбереження.

Особливої актуальності ресурсозбереження набуває в умовах воєнного стану, енергетичної нестабільності та зростання вартості енергоносіїв, коли ефективно управління ресурсами стає необхідною умовою стабільного функціонування підприємств. Таким чином, застосування комплексного підходу до ресурсозбереження дозволяє не лише зменшити витрати, а й забезпечити сталий розвиток закладів ресторанного господарства в умовах сьогодення.

Список використаних джерел

1. Про енергетичну ефективність : Закон України від 21.10.2021 № 1818-IX // Відомості Верховної Ради України. 2022. № 2. Ст. 8. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1818-20#Text> (дата звернення до ресурсу: 26.03.2026).

2. Шулько Г. С., Лебденко Т. Е., Крусір Г. В. Енергозберігаючі технології в ресторанному господарстві // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. 2020. № 61. С. 89-94. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/lebedenko.htm (дата звернення до ресурсу: 6.04.2026).

3. Червінська О. О., Ковальський В. П. Енергоефективні рішення в закладах ресторанного господарства // Енергоефективність в галузях економіки України : збірник матеріалів Міжнародної науково-технічної конференції, 12–14 листопада 2019 р. Вінниця : Вінницький національний технічний університет, 2019. С. 163–167. URL: <https://ir.lib.vntu.edu.ua/handle/123456789/30724> (дата звернення до ресурсу: 26.03.2026)

УДК 664.66:640.43

Марія МАЙКА

*Галицький фаховий коледж імені
В'ячеслава Чорновола, м. Тернопіль
Науковий керівник: Оксана ГЛАДЧУК,
спеціаліст вищої категорії, викладач-
методист*

ВИКОРИСТАННЯ ОРГАНІЧНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ОСНОВНИХ ГАРЯЧИХ СТРАВ

В сучасних умовах розвитку суспільства спостерігається зростання уваги споживачів до якості харчування, безпечності харчових продуктів та їх впливу на стан здоров'я людини. В умовах повномасштабної війни та пов'язаних із нею соціально-економічних викликів зростає значення раціонального харчування як складової підтримання фізичного та психологічного здоров'я населення. У цьому контексті особливої актуальності набуває використання органічних продуктів, які характеризуються високою якістю, натуральністю, безпечністю та відсутністю синтетичних пестицидів, хімічних добрив та генетично модифікованих організмів, що підтверджується наявністю сертифікації.

Метою дослідження є обґрунтування доцільності використання органічних продуктів у технології приготування основних гарячих страв, розробка їх асортименту та визначення напрямів впровадження органічної сировини у діяльність закладів ресторанного господарства.

Практична значущість дослідження полягає у розробці основних гарячих страв із використанням органічної сировини українського виробництва та визначенні можливостей її впровадження у виробничу діяльність закладів ресторанного господарства.