

УДК 388.488.2:640.43

Мигаль В.І.

Галицький фаховий коледж імені В'ячеслава Чорновола

ВПРОВАДЖЕННЯ ВЕГАНСЬКОЇ ТА ВЕГЕТАРІАНСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ В МЕНЮ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Myhal V.

IMPLEMENTATION OF VEGAN AND VEGETARIAN PRODUCTS IN THE MENU OF RESTAURANT ESTABLISHMENTS

Впровадження в меню закладів ресторанного господарства веганської, вегетаріанської продукції зумовлено викликами сьогодення. Вже нікого не здивуєш альтернативним молоком до кави, веганськими батончиками в кафе, чи стравами з овочів, бобових з позначкою «для вегетаріанців (веганів)».

Відкривається багато закладів, в яких веганство – це філософія, яку розділяють власник бізнесу і працівники, які також не вживають в їжу продукти тваринного походження. Вони люблять цю їжу, знають як її готувати, щоб вона була смачною без додавання м'яса.

Тема веганства та вегетаріанства є актуальною і з початком повномасштабної війни в Україні. 27 червня 2022 було подано петицію на ім'я Президента України №22/147158-еп «Про введення вегетаріанських та веганських сухих пайків для Збройних Сил України» і вона набрала більше 25 тисяч підписів [1].

На сьогоднішній день є люди, які не вживають в їжу продукти тваринного походження через гуманне ставлення до тварин. Також є частина населення, яка пильно стежить за фудтрендами, їсть корисне і тому люди обмежуються заради здоров'я.

Також є ті, які значно зменшили вживання м'яса (флекситаріанство), або відмовилися від нього повністю через наслідки перенесення COVID-19, у зв'язку із формуванням стійкого несприйняття запаху чи смаку м'яса.

Веганська та вегетаріанська їжа покращує здоров'я, знижує ризик, запобігає гіпертонії, серцево-судинних захворювань, дозволяє знизити масу тіла. Але неправильно складений раціон також може привести до дефіциту енергії та багатьох поживних речовин.

Меню є «повноважним представником» і залишається сполучною ланкою між підприємством і відвідувачем на довгі роки. Меню може виявитися найбільш важливим рекламним засобом, який просуває послуги ресторану у середині самого закладу, стимулюючи купівельний попит відвідувачів. Воно безпосередньо впливає на вибір відвідувачами страв, а також на кількість замовлень [2, с.115].

В меню також відображається майстерність кухарів, цінова політика, трудомісткість приготування страв.

Чи в кожному ресторані мають пропонувати вегетаріанські страви? Серед усього населення відсоток вегетаріанців і веганів поки що невисокий. Однак, не вони стоять за розширенням вегетаріанського меню в ресторанах. Насправді час від часу гості просто не обирають м'ясо, а воліють з'їсти щось інше. Та кількість таких людей постійно зростає. Тому вегетаріанські та веганські страви стали обов'язковими в кожному ресторані [3].

Пропозиція продукції в закладах ресторанного господарства має враховувати смаки споживачів. Якщо вегетаріанцями, ваганями стає все більше людей, то заклади ресторанного господарства мають на це відреагувати і в першу чергу наповненням меню.

Щоб дати відповіді на ці та інші організаційні питання, слід перш за все врахувати, що меню – індикатор запитів гостей і можливість ресторанів задовольнити ці потреби.

На кожну страву знайдеться свій гість: їжа без м'яса, з філософією і, навіть без термообробки, але саме за такими стравами майбутнє, стверджують вегани та сироді. М'ясоїди ж забігають із цікавості, ходять до таких ресторанів і ті, хто хочуть бути в тренді та слідкують за здоров'ям [4].

Нові тенденції споживання їжі сьогодні це – більше фруктів, овочів, низькокалорійна їжа, відмова від алкоголю, лише свіжі продукти, що не містять концентратів, адже здоровим бути модно.

У багатьох відомих закладах вводяться вегетаріанські та веганські страви, адже є стійкий попит на них. Їх їдять не лише люди, які притримуються цього стилю життя, але і ті, хто хоче нових гастрономічних вражень, адже ці страви часто є традиційними для інших національностей.

Підприємці хочуть зайняти нішу, яка тільки формується і ринок даних послуг насичується пропозиціями, тому починають вводити веганські страви в основне меню, або формують окреме, як доповнення до основного діючого.

Вегетаріанство є популярним серед відомих людей, які формують думку громадськості та рекламують здоровий спосіб життя і стиль харчування.

У Львові особливо продуктивно розвивається сфера ресторанного господарства завдяки туризму, тому в місті успішно працюють заклади з повністю вегетаріанським, веганським меню «Green Safe», «Vega room», «Om nom nom», «Це фалафель, крихітко!», «Супкультура». Ці заклади є популярними містян та гостей міста. Інформація про заклади відображається в соціально доступних мережах.

Сьогодні в Тернополі можна скуштувати веганські страви, напої, десерти, які є в основному меню закладів, як позиція, що має задовольнити потреби даної категорії гостей. В місті вегетаріанське меню мають заклади піцерія «Фламінго», Pizza «LaValentino», ресторан «Дефіляда».

Отож, можна стверджувати, що страви веганської, вегетаріанської кухні в закладах ресторанного господарства користуються популярністю, адже вони корисні та відкривають гостям нові смаки та гастрономічні враження про знайомі продукти, за ними майбутні зміни, які будуть поступово входити в меню ресторанів і невеликих кав'ярень.

Список використаних джерел:

1 Електронні петиції. Офіційне інтернет-представництво Президента України офіційний сайт. URL: <https://petition.president.gov.ua/petition/147158>

2 Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І., Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.

3 Офіційний сайт компанії «Unilever Food Solutions». Продукти та послуг». Створено шефами для шефів. URL: <https://www.unileverfoodsolutions.com.ua/natkhnennja-dlja-shefa/poradi-ta-pidkazki/czy-w-koznomu-restorani-majut-proponuwatywehetariansski-strawy.html>

4 Сергій Кальковець, менеджер raw-food ресторану Nebos. Як ведуть бізнес заклади, що не пропонують м'яса? Журнал Ресторатор від 28 вер. 2021 р. URL: <https://www.restorator.ua/post/yak-vedut-biznes-zaklady-scho-ne-proponuyut-myasa>