

к.п.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи  
Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника  
м. Івано-Франківськ, Україна

## **ВПЛИВ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА СИРІВ НА РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

В умовах глобалізації та зростання екологічної свідомості споживачів, з'являється зростаючий попит на високоякісні, екологічно чисті продукти. Ресторани по всьому світу шукають способи диверсифікації своїх меню, намагаючись відповісти на ці зміни у вподобаннях клієнтів. Однак, не всі традиційні та сучасні методи виробництва продуктів можуть задовольнити зростаючі очікування споживачів.

Крафтове виробництво сирів представляє собою унікальний підхід, який об'єднує традиції та інновації, щоб створювати продукт високої якості. Водночас, крафтовий сир може бути розглянутий як екопродукт, що відображає принципи сталого виробництва та відповідального споживання [1].

Крафтове виробництво сиру в Україні стає все більш популярним, особливо серед молодих підприємців та споживачів, які цінують якість та автентичність продукції.

Незважаючи на високі ціни, розвиток крафтового виробництва зараз набирає обертів, оскільки завжди є група клієнтів, зацікавлених у певній регіональній продукції, технічній унікальності та якості продукції.

Враховуючи ці тенденції, постає питання: як крафтове виробництво сирів може стати важливим елементом в меню ресторанів, що підкреслює екологічну спрямованість? Які переваги та виклики можуть виникнути при інтеграції цього підходу в ресторанний бізнес?

Крафтове виробництво сиру також стає все популярним у багатьох країнах, включаючи Україну. Прихильники цього напряму надають перевагу

ручному виробництву за його унікальний смак, якість та можливість додавати інноваційні продукти.

Проте, сироваріння справа не з дешевих, локальні сироварні активно працюють на Львівщині, Тернопільщині, Київщині та решті областей. Як розповідає Тарас Ложенко виробляти крафтову продукцію хоча і затратно, але однозначно прибутково – кілограм твердого сиру коштує від 350 грн. [2].

Крафтове виробництво сирів як перспективний еко продукт для закладів ресторанного господарства стає все більш актуальним явищем у сучасному світі. Споживачі все більше цінують якість, автентичність та унікальність продуктів, що вони вживають.

Також дане використання крафтової продукції має свої переваги для ресторанного бізнесу:

- Унікальність меню: крафтові сири дозволяють закладам пропонувати ексклюзивні страви.
- Збільшення лояльності клієнтів завдяки високій якості продуктів.
- Можливість позиціонування себе як закладу, що підтримує місцевих виробників та екологічний підхід.

Модель взаємодії між виробниками крафтових сирів і ресторанним бізнесом може бути багатогранною і базуватися на кількох ключових принципах та структурах співпраці:

**Транспарентність:** Чітке розуміння взаємних очікувань, цінностей та цілей є важливим для створення довгострокових відносин.

**Збереження якості:** Для крафтових виробників важливо зберігати якість своєї продукції, незалежно від того, наскільки швидко зростає попит.

**Гнучкість:** Виробничі потужності крафтових виробників можуть бути обмеженими, тому важливо мати гнучкість в замовленнях та домовленостях.

Важливо пам'ятати, що кожна співпраця унікальна, і те, що працює для одного партнерства, може не підходити для іншого. Отже, важливо ретельно планувати, обговорювати деталі та бути готовим до корекції курсу, якщо це необхідно.

Також використання крафтових сирів у ресторанному бізнесі має ряд своїх недоліків:

- Вища вартість крафтових сирів у порівнянні з масовими аналогами.
- Обмежена доступність деяких видів сирів або їх сезонність.
- Необхідність постійної співпраці з виробниками для підтримки стабільності поставок.

Тому потрібно ресторанним закладам використовувати такі методи:

- Співпраця з виробниками: Встановлення прямих зв'язків з крафтовими виробниками сирів може забезпечити стабільність поставок та можливість отримання ексклюзивних сортів.
- Освіта персоналу: Проводьте навчання для офіціантів та шеф-кухарів щодо особливостей крафтових сирів, їхнього походження та підбору він.
- Маркетинг і розповсюдження: Піарте своє меню з крафтовими сирами через соціальні мережі, блогерів та локальні ЗМІ. Це допоможе привернути увагу споживачів, які цінують якість та унікальність.
- Флексибільність меню: Заохочуйте свою кулінарну команду до творчості, інтегруючи крафтові сири у різноманітні страви.
- Зворотний зв'язок: Активно збирайте відгуки від своїх клієнтів щодо страв з крафтовим сиром, щоб неперервно вдосконалювати своє меню.

Міжнародний досвід свідчить про ростучий інтерес до крафтових продуктів. З огляду на світові тренди до збільшення уваги до екології, автентичності та локалізації виробництва, можна очікувати, що попит на крафтові сири у ресторанах лише зростатиме.

Крафтове виробництво сирів є не лише можливістю розширення асортименту для ресторанів, але й відповіддю на зростаючі очікування споживачів. Інтегруючи такі продукти в своє меню, ресторани можуть отримати конкурентні переваги, зміцнити своє позиціонування на ринку та привернути увагу екологічно свідомих споживачів.

### Література:

1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія / за ред. Черевка О.І., Пересічного М.І. 4-те вид., переробл. та допов. Харків : ХДУХТ, 2017. 592 с. URL: [http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8491/1/\\_монографія\\_.pdf](http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8491/1/_монографія_.pdf) (дата звернення: 18.08.2023).
2. Крафтові сири: як кооперативи розвивають локальне виробництво. - URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/kraftovi-siri-ak-kooperativi-rozvivaut-lokalne-virobnictvo> (Дата звернення: 22.08.2023).