

УДК 642.5.09:640.43
DOI <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.3.10>

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО РОЗРОБЛЕННЯ МЕНЮ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

Юрченко С. Л. – кандидат технічних наук,
доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії
Державного біотехнологічного університету
ORCID ID: 0000-0003-1286-081X

Колеснікова М. Б. – кандидат технічних наук,
доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії
Державного біотехнологічного університету
ORCID ID: 0000-0002-6223-7105

Черемська Т. В. – кандидат технічних наук,
доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії
Державного біотехнологічного університету
ORCID ID: 0000-0001-6518-3889

Андрєєва С. С. – кандидат технічних наук,
доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії
Державного біотехнологічного університету
ORCID ID: 0000-0003-2981-481X

Діхтяр А. М. – кандидат технічних наук,
доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії
Державного біотехнологічного університету
ORCID ID: 0000-0002-5430-147X

На сучасному етапі важливим критерієм ефективної діяльності закладів ресторанної індустрії (ЗРІ) є здатність оперативно реагувати на зміни ринку. Саме тому моніторинг ринку ЗРІ та їх аналіз є тим інструментом у ресторанному бізнесі, який дозволяє обрати правильну нішу (сегмент), визначитися з концепцією закладу харчування та забезпечує сталі позиції на ринку у конкурентній боротьбі.

Аналіз закладів ресторанної індустрії дає можливість оцінити сильні й слабкі сторони конкурентів та обрати ту стратегію, яка дозволить ефективно працювати на ринку та отримувати прибуток.

У ресторанному бізнесі, як і у будь-якому іншому, для того, щоб отримувати прибуток, потрібно вміти працювати зі споживачами, персоналом закладу, цінами, асортиментом та приділяти значну увагу рекламі. Також вагомий вплив має меню, яке при правильному його представленні дозволяє значно підвищити рівень продажів закладу.

У статті розглянуто сучасні підходи до розроблення меню. Зазначено, що ABC-аналіз та «Menu engineering» є основним інструментом аналізу економічної ефективності та збалансованості меню закладів ресторанної індустрії різних форматів. Завдяки використанню даних ресурсів можна визначити, які страви приносять прибуток та обрати стратегії для подальшого їх просування.

Встановлено, що процес розроблення меню може відбуватися як із залученням спеціалістів (дизайнера), так із використанням сучасних Інтернет-сервісів, найбільш поширеними з яких є Canva та Menumeter.

Саме меню, принципи та підходи до розроблення його зовнішнього вигляду, наявності асортименту страв, дизайну безпосередньо впливають на активність замовлень гостей

закладу харчування та відповідно формують рівень його прибутку. Вищезазначене актуалізує необхідність здійснення аналізу меню на прикладі діючих кондитерських м. Харкова, у т.ч. співвідношення виробів, їх собівартості, ціни реалізації, що дозволить краще визначитися з організаційними моментами при його розробленні.

Проведений моніторинг меню кондитерських м. Харкова дозволив визначити основні групи продукції, які реалізуються у закладах та обрати найбільш популярні позиції.

Ключові слова: меню, заклад ресторанної індустрії, кондитерська, борошняні кондитерські вироби

Iurchenko S. L., Kolesnikova M. B., Cheremskaya T. V., Andreeva S. S., Dikhtyar A. M. Modern approaches to menu development for restaurant industry establishments

At the present stage, an important criterion for the effective operation of restaurant industry establishments (RIE) is the ability to respond quickly to market changes. That is why market monitoring and analysis of the restaurant industry is a tool in the restaurant business that allows you to choose the right niche (segment), determine the concept of a restaurant and ensure a stable position in the market in a competitive struggle.

The analysis of restaurant industry establishments makes it possible to assess the strengths and weaknesses of competitors and choose a strategy that will allow you to operate effectively in the market and make a profit.

In the restaurant business, as in any other business, in order to make a profit, you need to be able to work with customers, staff, prices, assortment, and pay considerable attention to advertising. The menu also has a significant impact, which, if properly presented, can significantly increase the level of sales of the establishment.

The article examines modern approaches to menu development. It is noted that ABC analysis and Menu engineering are the main tools for analyzing the economic efficiency and balance of menus of restaurant industry establishments of various formats. Using these resources, it is possible to determine which dishes are profitable and choose strategies for their further promotion.

It is established that the process of menu development can take place both with the involvement of specialists (designer) and with the use of modern Internet services, the most common of which are Canva and Menumenu.

It is the menu, principles and approaches to developing its appearance, assortment of dishes, and design that directly affect the activity of orders by guests of a catering establishment and, accordingly, form its profit level. The above actualizes the need to analyze the menu on the example of existing confectioneries in Kharkiv, including the ratio of products, their cost, and selling price, which will allow better determining the organizational aspects of its development.

The carried out monitoring of the menu of confectioneries in Kharkiv allowed to identify the main groups of products sold in the establishments and to select the most popular positions.

Key words: menu, restaurant industry establishment, confectionery, flour confectionery.

Постановка проблеми. Успішна діяльність закладів ресторанної індустрії залежить від багатьох факторів, одним із яких є меню. Його справедливо вважають візитівкою закладу, оскільки серед інших складових іміджу ЗРІ, меню є головним засобом комунікації закладу з гостем. Меню відображає концепцію закладу, характеризує спрямованість кухні та потенційну аудиторію споживачів.

Меню складають з урахуванням асортиментного мінімуму та типу закладу харчування. Кожний заклад самостійно визначає перелік груп страв у меню відповідно до своєї спеціалізації, передбачуваного контингенту споживачів, сезонності сировини тощо [1].

Розроблення меню – це тривалий та трудомісткий процес. Його потрібно починати на етапі формування бізнес-плану ЗРІ, який в подальшому трансформується у вибір кухні (ключових страв), стилю та інтер'єру закладу харчування. Спеціалісти сфери гостинності зазначають [2], що професійно розроблене меню дозволяє суттєво збільшити прибуток закладу ресторанної індустрії, оскільки задоволений клієнт платить більше.

Аналіз останніх досліджень. В умовах невизначеності та глибокої економічної кризи, в якій зараз перебуває Україна, власники закладів ресторанної індустрії

постійно знаходяться у пошуку нових шляхів залучення потенційних клієнтів до свого закладу з метою отримання прибутку.

Меню є важливою складовою закладів ресторанної індустрії. Саме тому його розробленню та дизайну приділяється значна увага.

На сьогоднішній день при розробленні меню використовують різні аналітичні інструменти, найпоширенішими з яких є АВС-аналіз меню та «Menu engineering», які дозволяють швидко аналізувати інформацію про продажі, отримувати загальну картину по всьому меню, а також давати рекомендації для кожної окремої позиції.

До основи АВС-аналізу (Activity-Based Costing) покладено принцип Парето (закон Парето, правило 80/20, закон «важливої меншості»), суть якого полягає в тому, що «для багатьох подій 80% наслідків слідує із 20% причин», або «20% зусиль забезпечують 80% результату і, відповідно, 80% зусиль спрямовується на досягнення 20% результату». Як результат, контроль за 20% причин дозволяє на 80% управляти ситуацією.

Як правило, АВС-аналіз здійснюють за одним з критеріїв меню, враховуючи внесок від кожної позиції (страви) в загальному товарообігу. Однак, аналіз, який проведено лише за одним з критеріїв, є неповним і недостатньо обґрунтованим [3, 4].

«Menu engineering» є основним інструментом аналізу економічної ефективності та збалансованості меню закладів харчування різних форматів [4]. Відповідно до даного методу меню поділяють на чотири позиції: зірка, робочий кінь, загадка та собака. Аналіз структури меню, який здійснено за використання даного методу, визначає, який внесок в прибуток закладу вносить кожна з позицій меню залежно від її маржинального прибутку та популярності [4, 5].

Заклад ресторанної індустрії оцінює результати аналізу та самостійно приймає рішення стосовно наявності тих чи інших позицій у меню.

Автор [6] зазначає, що оптимальним варіантом при розробленні меню є розміщення найдорожчих страв зверху меню, бо відвідувачі зазвичай переглядають перелік страв саме зверху вниз. Також поряд з даними стравами доцільно розмістити ходові страви, які мають найвищу маржу.

Девідом Павесіко ще у 1983 році для аналізу меню було запропоновано керуватися комбінацією трьох змінних: собівартістю страв, маржинальним прибутком та обсягом продажів. **Комбінація трьох аналізів – це оптимальний варіант аналізу меню, який дозволяє оцінити його з точки зору прибутковості.**

Кожен із методів, який застосовується для аналізу меню, здатен виявити слабкі та сильні сторони страв меню. Завдяки використанню даних інструментів можна чітко визначити, які страви приносять прибуток та обрати стратегії для подальшого їх просування [4, 5].

Слід зазначити, що на даний час при розробленні меню можна скористатися різними Інтернет-сервісами за допомогою яких можна розробити та підтримувати меню в актуальному стані. Перевагою даних сервісів є:

- зручність та відносна простота користування;
- надання широкого спектру різноманітних шаблонів – матриць меню до яких можна вносити зміни відповідно до своїх уподобань та обраної концепції закладу;
- можливість оперативного внесення змін до меню (електронний формат) та швидкого розповсюдження інформації у соціальних мережах.

Найбільш розповсюдженими Інтернет-сервісами, які використовуються для розроблення меню, є наступні.

Canva – це безкоштовна on-line платформа за допомогою якої можна розробити

меню в програмі для iPhone, iPad чи Android. Для користування програмою потрібно зареєструватися та почати розробляти дизайн меню з нуля або скористатися шаблоном, які пропонує система [7].

MenuMenu – продукт, який розроблено компанією Fitelio, для сегменту HoReCa. За його допомогою можна створити on-line меню для ЗРІ. З метою підтримки клієнтів, компанія надає безкоштовне користування програмою перші два місяця. Програма також передбачає реєстрацію та проходження двох етапів. Перший – заповнення картки закладу харчування, другий – робота над створенням меню. Результатом використання даної програми є генерація QR коду, при скануванні якого можна ознайомитися з меню закладу харчування. Також його можна відправити у друкарню та отримати меню в паперовому вигляді. MenuMenu має зручний інтерфейс та можливість користування програмою з будь-якого гаджету [8].

Stravopys – сервіс для створення безконтактного меню, яке доступне за QR кодом з можливістю оформлення замовлень на доставку з телефону. Особливостями програми є легкість користування, адаптивні можливості, які дозволяють змінювати дизайн, додавати та редагувати позиції меню. Також програма має високотехнологічний інтерфейс, характеризується гнучкістю, що дозволяє показувати найбільш актуальну інформацію відвідувачам та багаторівневий ефективний захист даних. Передбачено можливість автоматичного підключення до Wi-Fi без введення відвідувачем пароля [9].

Me menu – безкоштовний сервіс для створення електронного меню за QR кодом. Особливістю даного сервісу є отримання клієнтом повідомлення про початок процесу приготування замовлених ним страв.

У результаті проведених досліджень встановлено, що процес розроблення меню може відбуватися двома шляхами:

- із залученням дизайнера, який розробить меню відповідно до встановлених вами вимог;
- з використанням Інтернет-сервісів.

Вищезазначені шляхи мають певні переваги та недоліки, які полягають у наступному. Робота з дизайнером передбачає більше часу для розроблення меню та більших фінансових витрат. Використання Інтернет-сервісів дозволяє заощадити час та кошти, однак потрібно правильно визначитися з дизайном меню, стилем тексту, типом та розміром шрифту, тощо. Тому розгляд сучасних підходів до розроблення меню дозволить оптимізувати даний процес та визначитися з оптимальним варіантом для конкретного закладу харчування.

Метою дослідження є ознайомлення з організаційно-технологічними заходами, які передують розробленню меню на прикладі кондитерських м. Харкова. Це дозволить уникнути багатьох помилок, визначитися із загальною концепцією закладу ресторанної індустрії та отримати максимальну рентабельність від реалізації страв.

Виклад основного матеріалу. На даний час ресторанний бізнес в Україні характеризується високим ступенем ризику і зазнає серйозних потрясінь внаслідок військової агресії та глибокої економічної кризи. Однак не зважаючи на всі ці фактори, заклади ресторанної індустрії працюють та намагаються розвиватися.

Вищевикладене свідчить, що ринок України характеризується доволі високою конкуренцією у сфері ресторанного бізнесу, який потребує залучення багатьох сил та коштів для відкриття. Тому дуже важливо грамотно скласти *бізнес-план та обрати правильну нішу, щоб відкрити прибутковий заклад харчування.*

Проведені дослідження в обраному напрямі свідчать, що для відкриття закладу

ресторанної індустрії необхідно розробити детальний бізнес-план та прорахувати можливі ризики. Основні етапи реалізації бізнес-плану надано на рис. 1.

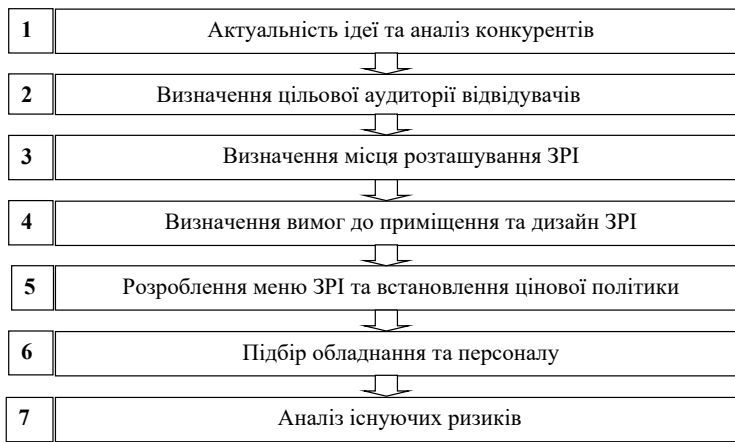


Рис. 1. Основні етапи розроблення бізнес-плану ЗРІ

З вище перелічених складових зупинимося на розробленні меню, яке здійснює значний вплив на діяльність закладів харчування та дозволяє суттєво збільшити прибуток закладу. Сучасне оформлення меню із продуманими акцентами на певних позиціях привертають увагу відвідувачів та дарують емоційне задоволення, що, безумовно, відображається на загальному чеку.

З урахуванням поставленої мети здійснено моніторинг меню кондитерських м. Харкова на прикладі закладів «CAKE LAB» (ЗРІ 1), авторської кондитерської «CheBakery» (ЗРІ 2) та «Skycakes» (ЗРІ 3). Дослідження проводили за обраними позиціями: 1 – дизайн, 2 – шрифт, 3 – фото презентація виробів, 4 – асортимент, 5 – діапазон цін, 6 – вихід виробу, 7 – наявність інформації про харчову цінність, калорійність, алергени, 8 – інформація про можливість споживання певними категоріями населення (діабет, целіакія тощо), які виражали у балах від 1 до 10 (рис. 2).

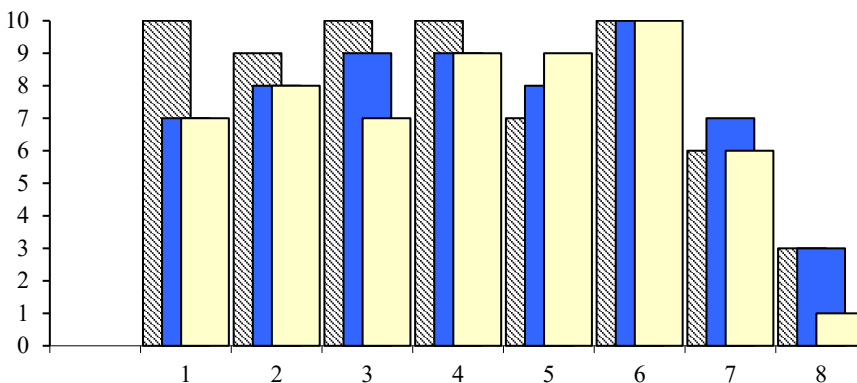


Рис. 2. Порівняльна оцінка меню кондитерських:

▨ – ЗРІ 1 ■ – ЗРІ 2 □ – ЗРІ 3

Аналіз меню обраних закладів ресторанної індустрії свідчить, що меню представлено в електронному виді, що є необхідною складовою сучасності. Перевагами електронного меню кондитерської «САKELAB» є наступні:

- яскравий та привабливий дизайн;
- інформацію про борошняні кондитерські вироби (БКВ) надано досить лаконічно та зрозуміло;
- представлено фото БКВ в первинному вигляді та у розрізі, що дозволяє більш повно оцінити вироби та визначитись з їх вибором;
- представлено розміри БКВ та їх кількість;
- асортимент БКВ досить різноманітний та постійно оновлюється з урахуванням сучасних тенденцій та побажань споживачів.

Слід також відзначити, що у складі борошняних кондитерських виробів використовуються різноманітні начинки, які формують різні смаки.

Діапазон цін залежить від рецептурного складу та складності оздоблення, наприклад найдешевший мусовий торт вагою 1 кг коштує від 900 грн., а найдорожчий – 1400 грн. При замовленні торта від 2 кг відбувається зменшення ціни в середньому на 150-200 грн за кг. Інформацію стосовно виходу БКВ для тортів вказують в кілограмах та зазначають їх діаметр, для штучних виробів вказують їх кількість у коробці.

До недоліків електронного меню обраних кондитерських можна віднести наступне:

- не повністю надано інформація про харчову цінність, калорійність та алергени;
- відсутня інформація про можливість споживання даної продукції певними категоріями населення (діабет, целиакія тощо).

Результати з визначення питомої ваги різних видів борошняних кондитерських виробів наведено в табл. 1.

Результати дослідження свідчать, що обрані кондитерські спеціалізуються на виробництві тортів, відсотковий вміст яких в загальному меню складає від 80,0% до 45,0%. Асортимент різних видів випічних та оздоблюючих напівфабрикатів, який використовується для їх виробництва, дозволяє задовольнити попит різних груп споживачів. Важливою складовою даних ЗРІ є використання якісних інгредієнтів провідних виробників та відсутність у готовій продукції консервантів, стабілізаторів та підсилювачів смаку.

Таблиця 1

Аналіз меню кондитерських за асортиментним переліком

Група виробів у меню	Питома вага, %		
	САKELAB	CheBakery	Skycakes
Торти	60	55	80
Тістечка	25	25	10
Десерти тощо	10	15	5
Напої	5	5	5
Всього	100	100	100

Відсотковий розподіл борошняних кондитерських виробів за рівнем популярності в меню кондитерських наведено в табл. 2.

Таблиця 2

Розподіл борошняних кондитерських виробів за рівнем популярності

Група виробів	Найменування	Відсотковий вміст, %
«CAKELAB»		
Тістечка	Макаронс «Сирні макаронс горгонзола-горіх» Макаронс «Сирні макаронс дорблю-груша» Макаронс «Сирні макаронс пармезан-полуниця»	60,0
	«KARTOSHKA карамельна» «KARTOSHKA фісташкова» «KARTOSHKA шоколадна»	25,0
Десерти	«ENTREMETS малина-фісташка» «ENTREMETS шоколад-вишня» «ENTREMETS манго-маракуйя»	10,0
«CheBakery»		
Торти	«Горіхово-карамельний» «Класика від Che» «Справжній шоколадний» «Red velvet» «Шоколадно-грушевий з карамеллю» «Снікерс»	55,0
Чізкейк	«Лимонний» «Шоколадний» «Карамельний» «Фісташковий»	15,0
Тістечка	Макаронс Асорті «Шу шоколад» «Шу ваніль» «Крафін з малиною» «Брауні» «Кейк-попс» «Анна Павлова»	25,0
«Skycakes»		
Торти	«Полуничний пломбір» «Орео-кейк» «Червоний бархат» «Тропік» «Снікерс» «Баунті»	70,0
Порційні десерти	«Трайфл» «Капкейк» «Чізкейк» Мусові тістечка	30,0

Отримані дані свідчать, що найбільшою популярністю користуються торти, які замовляють на різноманітні свята, а також тістечка, серед яких значна питома вага припадає на макаронс.

Проведений аналіз меню на прикладі кондитерських дозволить власнику закладу харчування визначитися з позиціями, які є найбільш популярними серед споживачів та привернути їх увагу.

Висновки. У результаті проведених досліджень представлено основні етапи розроблення бізнес-плану закладів ресторанної індустрії, одним із складових якого є меню. Розглянуто сучасні підходи до розроблення меню; зазначено, що з метою реалізації проекту потрібно здійснити детальний аналіз всіх факторів впливу для мінімізації або уникнення ризиків, які є невід’ємною складовою бізнесу.

Здійснений моніторинг меню кондитерських м. Харкова дозволить власникам ЗРІ визначитися з асортиментним переліком борошняних кондитерських виробів у меню, отримати зворотній зв'язок від споживачів та, за необхідності, проводити коригувальні заходи.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

1. Палько Н.С. Інноваційні підходи до створення меню у закладах ресторанного господарства. *Інновації, тренди та перспективи індустрії гостинності*: матеріали I Міжнародна. науково-практична конференція. Львів: ЛТЕУ, 2019. С. 65-67.
2. Маркетингові поради: меню кафе і ресторанів. URL: <https://wizart.agency/marketynhovi-porady-menuu/>
3. Іваненко В. О., Боцян Т. В., Клімова І. О. АВС-аналіз як дієвий аналітичний інструмент в системах маркетингу та менеджменту закладів ресторанного господарства. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. № 7. С. 5-15.
4. Кукліна Т.С. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Технологія ресторанної справи» для першого (бакалаврського) рівня освіти для студентів спеціальності «Туризм» галузі знань 24 «Сфера обслуговування». Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. 46 с.
5. Що таке портфельний аналіз меню. URL: <https://smartcafe.com.ua/uk/infocentr/metodu-analiza-menu>.
6. Як правильно створювати меню, що себе продає. URL: <https://www.profi-club.com.ua/uk/kak-pravilno-sozdavat-prodayushhee-menuu-2> (дата звернення: 06.12.2018).
7. Створіть приголомшливе меню безкоштовно. URL: https://www.canva.com/uk_ua/stvoryty/menu/.
8. Сервіс Menu menu. URL: <https://nachasi.com/news/2020/12/03/menumenuhoreca> (дата звернення: 03.12.2020).
9. Розробка QR-меню для ресторанів від Stravopys. <https://gazeta.ua/articles/promotion/rozrobka-qrmenu-dlya-restoraniv-vid-stravopys/987039> (дата звернення: 28.10.2020).

REFERENCES:

1. Palko, N.S. (2019) Innovatsiini pidkhody do stvorennia menu u zakladakh restorannoho hospodarstva [Innovative approaches to creating menus in restaurants]. Proceedings from МІМ '19: *I Mizhnarodna naukovo-praktychna konferentsiia «Innovatsii, trendy ta perspektyvy industrii hostynnosti»*. – *The First International Scientific and Practical Conference «Innovations, trends and prospects of the hospitality industry*. (pp. 65-67). Lviv: LTEU [in Ukrainian].
2. Marketynhovi porady: menui kafe i restoraniv. [Marketing tips: café and restaurant menus]. (n.d.). Retrieved from <https://wizart.agency/marketynhovi-porady-menuu/> [in Ukrainian].
3. Ivanenko, V. O., Botsian, T. V., Klimova, I. O. (2022). AVS-analiz yak diievyi analitychnyi instrument v systemakh marketynhu ta menedzhmentu zakladiv restorannoho hospodarstva. [ABC-analysis as an effective analytical tool in the marketing and management systems of restaurant business establishments]. *Industriia*

turyzmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Skhidnii Yevropi. – The tourism and hospitality industry in Central and Eastern Europe. 7, 5-15 [in Ukrainian].

4. Kuklina, T.S. (2021). Tekhnolohiia restoranoi spravy. [Technology of restaurant business]. *Opornyi konspekt leksii z dystsypliny dlia pershoho (bakalavrskoho) rivnia osvity dlia studentiv spetsialnosti «Turyzm» haluzi znan 24 «Sfera obsluhovuvannia». – Reference lecture notes on the discipline "Restaurant Business Technology" for the first (bachelor's) level of education for students majoring in "Tourism" in the field of knowledge 24 "Service industry". Zaporizhzhia: NU «Zaporizka politehnika» [in Ukrainian].*

5. Shcho take portfelnyi analiz menu. [What is the portfolio analysis of the menu]. (n.d.). Retrieved from <https://smartcafe.com.ua/uk/infocentr/metodu-analiza-menu> [in Ukrainian].

6. Iak pravylno stvoriuvaty menu, shcho sebe prodaie. [How to create a menu that sells itself]. (n.d.). Retrieved from <https://www.profi-club.com.ua/uk/kak-pravilno-sozdavat-prodayushhee-menu-2> [in Ukrainian].

7. Stvorit pryholomshlyve menu bezkoshtovno. [Create a stunning menu for free]. (n.d.). Retrieved from https://www.canva.com/uk_ua/stvoryty/menu [in Ukrainian].

8. Servis Menumenu. [Service Menumenu]. (n.d.). Retrieved from <https://nachasi.com/news/2020/12/03/menumenu-horeca> [in Ukrainian].

9. Rozrobka QR-menu dlia restoraniv vid Stravopys. [QR menu development for restaurants by Stravopys]. (n.d.). Retrieved from https://gazeta.ua/articles/promotion/_rozrobka-qrmenu-dlya-restoraniv-vid-stravopys/987039 [in Ukrainian].