

АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ СТЕЙКІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Шамро М.В., гр. ТХ-19

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Г.В. Запаренко**
Українська інженерно-педагогічна академія

Страви з м'яса користуються значною популярністю у споживачів більшості країн світу – м'ясні страви є невід'ємною складовою етнічних кухонь України, Великобританії, Німеччини, країн Скандинавії і Південної Америки, Австралії, США, низки азіатських країн тощо. Популярність м'ясних страв зумовлена їх значною поживністю, оскільки м'ясо є цінним джерелом у харчуванні повноцінного білка, жирів, вітамінів А і групи В, низки мінеральних речовин, зокрема легкозасвоюваного заліза та цинку, а також екстрактивних речовин.

Однією з найпопулярніших м'ясних страв у сучасних закладах ресторанного господарства є стек – м'ясо смажене порційним або крупним шматком, як правило на грилі. Популярність стейків у споживачів зумовила утворення спеціалізованих закладів ресторанного господарства – стейкхаусів (Steak house), які все більше з'являються на ринку, у тому числі в м. Харків. У той же час слід зазначити, що сучасною нормативною базою України поняття «стейкхаус» поки що не регламентується, тому такі заклади, як правило, проектуються як звичайні ресторани.

Метою представленого дослідження є аналіз асортименту стейків у спеціалізованих закладах ресторанного господарства м. Харків. Для проведення аналізу (дослідження проводилось у жовтні-листопаді 2021 р.) обрано чотири відомих заклади ресторанного господарства м. Харків – Mol'to meat and fish, Argentina grill, ТЕТЧЕР, Мне бы Мяса. Встановлено, що кожний із перелічених закладів має не менше чотирьох позицій стейків у меню, як авторських, так і традиційних рецептур та технологій. Визначено, що найбільшою популярністю користуються такі позиції, що засновані на технології стейків Тендерлойн, Рібай, Тібоун, та Скерт стейк. Серед досліджуваних закладів ресторанного господарства найбільш широкий асортимент стейків пропонує ресторан Argentina grill (13 позицій), хоча і відрізняється істотно вищими цінами, ніж інші заклади. За результатами аналізу відгуків гостей закладу встановлено, що не зважаючи на високі ціни запропоновані позиції меню мають попит, а сегмент стейків і стейкхаусів має перспективи розвитку в м. Харків.