

**Т.О. Колісниченко**, канд. техн. наук., доц. (ДНУ, Дніпро)  
**Г.В. Барабоша**, студ. (ДНУ, Дніпро)

## **РОЗРОБКА ІННОВАЦІЙНОЇ АСОРТИМЕНТНОЇ ПОЛІТИКИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ОСНОВІ ФУДПЕЙРИНГУ**

Сучасний ринок ресторанного господарства, в усьому світі, розвивається бурхливими темпами. Насиченість ринку різноманітними послугами, які надають підприємства, гостра конкурентна боротьба за переваги споживачів, можливість підприємців самостійно визначати цілі, стратегії, управлінські структури обумовили необхідність і можливість використання новітніх інноваційних технологій у сфері ресторанного бізнесу. Правильно складений асортимент товарів та послуг дозволяє залучити платоспроможного покупця і досягти головної мети підприємницької діяльності – отримання максимально можливого прибутку [1, с. 33].

Актуальність теми визначена асортиментом і його різноманітністю, що є мало не найважливішим елементом товарної політики будь-якого підприємства. Його величина і якісне задоволення потреб клієнтів тісно пов'язані, саме тому працювати над формуванням асортименту потрібно кожному підприємству, незалежно від його розміру і пропонованих товарів або послуг.

Аналіз асортиментної політики підприємств ресторанного господарства надає можливість визначити, що найбільш актуальним для розвитку закладу та підвищення обсягів продажу є використання інноваційних технологій, які дають можливість створювати новітні страви, тим самим розширюючи асортимент новими пропозиціями в меню ресторану. До таких технологій відноситься новий напрямок Фудпейринг. В його основі лежить поєднування продуктів за ароматичними властивостями, що дозволяє створювати несподівані комбінації смаків і об'єднувати їх в одній страві. Такий напрямок дає змогу розширити меню закладу ресторанного господарства незвичними інноваційними кулінарними виробами [2, с. 176].

Метою дослідження була розробка заходів по розширенню асортименту підприємств ресторанного господарства використовуючи метод Фудпейринг.

В основу концепції закладу було вирішено покласти інноваційний метод Фудпейринг, який дозволяє створювати новий кулінарний шедевр, з незвичними смаковими комбінаціями. При всьому цьому Фудпейринг не ґрунтується на вже існуючих рецептах, а спирається на смакові поєднання

підбрані науковими дослідженнями. Крім того він дає можливість вийти за границі стандартних поєднань і внести нове в вже існуючі страви, що сприяє розвитку гастрономічної культури й ресторанного бізнесу. Фудпейринг дає змогу не тільки поєднувати продукти в одній страві, а й пропонує до них різні напої. Це чудовий майданчик для залучення відвідувачів і збільшення продажів. Він дає можливість влаштувати різні дегустації та практики для відвідувачів, підвищуючи їх інтерес до закладу та може принести дуже багато переваг, якщо підійти до його введення з розумом і креативом.

Опираючись на інноваційну технологію Фудпейринг було розроблено меню для ресторану першого класу, яке складалося з таких страв: філе морського окуня в часниковому маринаді з вершковим соусом, тартар з телятини з ялівцем і обліпиховим соусом, салат Корн зі свининою та мандариновим маслом, куряча шкіра фарширована фуа-гра с чорничним соусом, крем-суп з цвітної капусти з креветками, філе лосося на грилі з ананасом та соусом з сира Дорблю, свинина запечена з томатами і кінзою з манговим чатні, моті з вишнею з ванільним кремом і снігом з морозива, буряково апельсиновий чизкейкванільне морозиво з базиліком та полуничним соусом, мангово-абрикосове морозиво з лавандою.

Застосування та впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства сучасної інноваційної технології Фудпейринг сприятиме забезпеченню конкурентоспроможності. Неординарний підхід до розробки асортиментної політики та організації роботи ресторану привабить велику кількість відвідувачів. Таким чином, можна зробити висновок, що застосування інновацій є важливим стратегічним ходом, що позитивно впливає на імідж підприємства, збільшуючи потік постійних клієнтів, що відповідно гарантує отримання прибутку підприємством.

### **Список джерел інформації**

1. Астраханцева И., Одинцова Е. Разработка ассортимента политики. Консультант директора. 2005. № 23. С. 33–36.
2. Вишневська О. Фудпейринг – як новий простір для кулінарної творчості. *Реформування економіки України як фактор забезпечення сталого розвитку* : матеріали VII Всеукраїнської студентської наукової Інтернет-конференції (Чернівці 15 грудня 2017 р.). Чернівці. ЧТЕІ КНТЕУ. 2017. С. 176–177.