

ОСОБЛИВІСТЬ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

ПРИЛЕПА Наталія

кандидат економічних наук
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Хмельницький національний університет
<https://orcid.org/0000-0003-2087-3207>
e-mail: nataprilepa@gmail.com

ТОМАЛЯ Тетяна

кандидат економічних наук
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Хмельницький національний університет
<https://orcid.org/0000-0002-8450-0680>
e-mail: sts8383@ukr.net

АНТОШКОВА Наталія

кандидат економічних наук
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Хмельницький національний університет
<https://orcid.org/0000-0003-4715-8182>
e-mail: antoshkova209@ukr.net

У статті досліджено особливість крафтового виробництва в ресторанному бізнесі. Розглянуто поняття крафт та крафтове виробництво. Охарактеризовані головні відмінності між крафтовими та традиційними ресторанными закладами. Досліджено переваги крафтового підходу в ресторанному бізнесі: якість інгредієнтів та унікальність смаку, індивідуальність та креативність у створенні страв, гастрономічний досвід та взаємодія з відвідувачем, можливості для здорового харчування, відповідальність та етика виробництва. Охарактеризовано ряд викликів та труднощів крафтового виробництва в ресторанному бізнесі, а саме: високі витрати на виробництво, проблеми з постачанням і зберіганням, зміни у попиті, труднощі з масштабуванням, логістика та управління запасами, відсутність кваліфікованих кадрів, регулювання та сертифікація, незалежність та брендинг. Розглянуто різновиди бізнесу для виробництва крафтової продукції в ресторанному бізнесі, а саме особливості, вимоги, старт та труднощі. Підсумовано, що крафтове виробництво в ресторанному бізнесі приваблює відвідувачів високою якістю та унікальністю ресторанных страв, але і передбачає низку організаційних, фінансових і логістичних труднощів, з якими необхідно працювати для забезпечення стабільності і рентабельності ресторанного бізнесу.

Ключові слова: крафт, крафтове виробництво, крафтовий продукт, ресторанный бізнес.

THE IMPORTANCE OF CRAFT PRODUCTION IN THE RESTAURANT BUSINESS

PRYLEPA Nataliia, TOMALIA Tetiana, ANTOSHKOVA Nataliia

Khmelnytskyi National University

The article examines the importance of craft production in the restaurant business. The concepts of craft and craft production are examined. The main differences between craft and traditional restaurant establishments are characterized. It is noted that an important feature of craft restaurant establishments is the flexibility of the menu, which can change depending on the season and availability of ingredients. This makes it possible not only to ensure the freshness of dishes, but also to draw attention to new gastronomic ideas and techniques. The advantages of the craft approach in the restaurant business are clarified: the quality of ingredients and the uniqueness of taste, individuality and creativity in creating dishes, gastronomic experience and interaction with the visitor, opportunities for healthy eating, responsibility and ethics of production. A number of challenges and difficulties of craft production in the restaurant business are characterized, namely: high production costs, problems with supply and storage, changes in demand: difficulties with scaling, logistics and inventory management; lack of qualified personnel, regulation and certification, and independence and branding. The types of businesses for the production of craft products in the restaurant business are considered, namely, features, requirements, start and difficulties. It is concluded that craft production in the restaurant business can attract visitors with high quality and uniqueness of restaurant dishes, but also involves a number of organizational, financial and logistical difficulties that must be worked on to ensure the stability and profitability of the restaurant business.

Keywords: craft, craft production, craft product, restaurant business.

ПРИЛЕПА, Н., ТОМАЛЯ, Т., & АНТОШКОВА, Н. (2024). ОСОБЛИВІСТЬ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ. *Development Service Industry Management*, (3), 291–295. [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-7\(44\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-7(44))

PRYLEPA, N., TOMALIA, T., & ANTOSHKOVA, N. (2024). THE IMPORTANCE OF CRAFT PRODUCTION IN THE RESTAURANT BUSINESS. *Development Service Industry Management*, (3), 291–295. [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-7\(44\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-7(44))

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

У сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу важливість крафтового виробництва набуває особливого значення. Крафтові продукти, виготовлені вручну з використанням традиційних методів і натуральних інгредієнтів, стають невід'ємною частиною сучасного ресторанного меню. Вони не тільки підвищують якість страв, але й створюють унікальну атмосферу, що привертає увагу відвідувачів, які шукають оригінальність та автентичність. Однак, незважаючи на зростаючий попит на крафтові продукти, багато ресторанних закладів стикаються з проблемами, такими як нестабільність постачань, висока вартість, а також необхідність створення ефективної логістики. Крім того, для успішної інтеграції крафтових продуктів в ресторанний бізнес необхідно розуміти специфіку, тренди та вимоги відвідувачів. Таким чином, важливість крафтового виробництва в ресторанному бізнесі вимагає ретельного вивчення та впровадження нових підходів, щоб задовольнити потреби ринку та забезпечити стійкий розвиток ресторанних закладів.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Проблеми розвитку крафтової діяльності в Україні розглянуті в працях Л.Л. Калініченко [1]. Теоретико-методичні основи крафтового виробництва вивчала В.О. Колодяжна [2]. Оцінку ринку крафтової продукції провели А.С. Кульчицька, Т.О. Царьова [3]. Аналізу сучасного стану крафтового виробництва в Україні присвячені публікації Т.В. Семко, О.А. Іваніцева, Г.Є. Поліщук, В.Я. Саліга, М.З. Паска, О.І. Графська. Разом з тим, питання важливості крафтового виробництва в ресторанному бізнесі потребують подальшого дослідження.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Метою статті є дослідження особливості крафтового виробництва в ресторанному бізнесі в умовах нестабільності та невизначеності.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

Поняття «крафт» (від англ. craft — майстерність, ремесло) з'явилося в контексті виробництва пива та напоїв. Австралійський журналіст Вінс Коттоне, який вперше застосував термін «крафт» у 1984 році розумів, що крафт – це маленька пивоварня, яка може використовувати традиційні методи та сировину для виробництва безкомпромісного та ремісничого пива, котре продають локально. Так, у своїй книзі «Good Beer Guide: Breweries and Pubs of the Pacific Northwest» Вінс Коттоне підводить підсумок природі «крафту» і дає власне визначення поняттю «крафтового пива» як ідеальне, безкомпромісне пиво, зроблене вручну в певній місцевості, в невеликій кількості, з використанням природної сировини, непастеризоване й таке, що подають на розлив» [4]. Так, крафтове пиво, наприклад, стало символом повернення до традиційних методів варіння, де акцент робиться на якість інгредієнтів, креативність рецептур та маленькі партії виробництва. Подібний підхід проник і в ресторанний бізнес, де акцент зміщується з масового обслуговування на індивідуальність кожної страви та вищу якість інгредієнтів.

В сучасних умовах під крафтовим виробництвом розуміється виготовлення продуктів у невеликих обсягах із використанням високоякісних інгредієнтів, традиційних технік і творчого підходу. На відміну від масового виробництва, крафтова продукція має індивідуальний характер і часто вважається ексклюзивною. Так, у ресторанному бізнесі це може означати:

- Виготовлення власного хліба, соусів, джемів або сирів.
- Виробництво крафтового пива, сидру або безалкогольних напоїв.
- Використання локальних продуктів для створення страв із «ферми на стіл».

Крім того, унікальність крафтового виробництва дозволяє ресторанному закладу виділятися серед конкурентів, що приваблює більше відвідувачів, котрі цінують якість та оригінальність страви.

Ресторанні заклади, які обирають цей підхід, часто працюють з місцевими фермерами та постачальниками, шукаючи найкращі продукти, які відповідають високим стандартам якості. Відтак кожна страва стає не просто продуктом харчування, а справжнім витвором мистецтва, що має свій унікальний смак і стиль. Адже, крафтові страви часто створюються з локальних або навіть органічних інгредієнтів, що дає можливість не лише підтримати місцевих виробників, але й контролювати якість продуктів на кожному етапі. Ресторанні заклади все частіше відмовляються від заморожених та напівфабрикатів, що використовуються у масовому виробництві, натомість надають перевагу свіжим продуктам та ручному приготуванню.

Однією з головних відмінностей між крафтовими та традиційними ресторанними закладами є взаємодія з відвідувачем. Крафтові ресторани заклади часто займаються просвітницькою діяльністю, розповідаючи відвідувачам про походження продуктів, технології приготування та особливості смаку кожної страви. Це створює більш глибокий і персоналізований досвід для відвідувачів, дозволяючи їм стати частиною гастрономічної історії ресторану.

Також важливою рисою крафтових ресторанних закладів є гнучкість меню, яке може змінюватися залежно від сезону та доступності інгредієнтів. Це дає можливість не лише забезпечити свіжість страв, але й привертати увагу до нових гастрономічних ідей і технік. Замість того, щоб слідувати стандартному меню,

крафтові ресторани заклади дозволяють кухарам експериментувати та втілювати у життя оригінальні рецепти. Так, наприклад, ресторани заклади міста Хмельницького такі як «Cukernia Potocki», «Ресторация Шпігеля», «Brewmen», «Piccolino» мають свою власну крафтову продукцію. Наприклад, ресторан «Brewmen» пропонує відвідувачам крафтове пиво з власної броварні, яке не пастеризують, не фільтрують та має термін придатності всіх сортів всього 14 днів; ресторан «Piccolino» рекомендує крафтові напої власного виробництва: лимонади, смузі тощо; ресторан «Cukernia Potocki» радить своїм відвідувачам йогурти власного виробництва, хліб власного виробництва з чорносливом та грецьким горіхом та багато іншого. Але, зазначимо, що у сучасному ресторанному бізнесі крафтова продукція набуває дедалі більшої популярності, оскільки вона дозволяє створити унікальний гастрономічний досвід, орієнтуючи увагу на якість, індивідуальність та етичність виробництва. Крафтові продукти в ресторанному закладі мають не лише смакові переваги, але й виступають важливим елементом у створенні цілісної концепції закладу. Вони не просто заповнюють меню, а формують відношення до їжі як до мистецтва, що здатне змінювати звички відвідувачів та підвищувати рівень гастрономічної культури. Тому, на нашу думку, перевагами крафтового підходу у ресторанному бізнесі є:

— Якість інгредієнтів та унікальність смаку. Крафтові продукти характеризуються високою якістю інгредієнтів, що використовуються у рестораних закладах. Виготовлення страв у малих партіях без використання консервантів, штучних добавок та стабілізаторів дозволяє досягти унікальних смакових характеристик, яких не можна досягти за допомогою стандартних продуктів. Таким чином, крафтові інгредієнти дозволяють ресторанним закладам створювати оригінальні страви, що відрізняються від звичних страв. Такі страви дозволяють обирати різну текстури, смаки та аромати, забезпечуючи новий гастрономічний досвід для відвідувачів.

— Індивідуальність та креативність у створенні страв. Крафтові продукти дають ресторанним закладам більше можливостей для креативності та експериментів у приготуванні страв. Унікальні інгредієнти, що відповідають найвищим стандартам якості, дозволяють ресторанним закладам створювати нестандартні комбінації та розкривати нові горизонти гастрономії. Це може бути, наприклад, місцеве крафтове пиво або сири, виготовлені вручну з місцевих молочних продуктів, які ідеально підходять до страв, створених із застосуванням аналогічних продуктів. Такий підхід допомагає ресторанним закладам створити особливу атмосферу та індивідуальність, що приваблює відвідувачів, які шукають нові гастрономічні смаки, нестандартні страви та автентичні продукти.

— Гастрономічний досвід та взаємодія з відвідувачем. Крафтові продукти мають важливу роль у створенні не просто страв, а повноцінного гастрономічного досвіду. Ресторанні заклади, що використовують крафтові інгредієнти, часто активно залучають відвідувачів до процесу пізнання, розповідаючи про походження продуктів, їх виробників і технології приготування. Це дозволяє створити відчуття причетності до чогось більшого, ніж просто їжа на тарілці. Крім того, крафтова продукція має певну емоційну складову: вона зазвичай асоціюється з історією, традицією, майстерністю та увагою до деталей. Це створює більш глибоке взаєморозуміння та зв'язок між ресторанним закладом і відвідувачем.

— Можливості для здорового харчування. Крафтові продукти, зазвичай, виробляються без використання синтетичних добавок, консервантів або надлишку цукру та солі, що робить їх більш здоровими для споживання порівняно з іншими продуктами. Зокрема, крафтові ресторани заклади найчастіше використовують органічні інгредієнти або інноваційні технології, які дозволяють зберегти природний склад продуктів, мінімізуючи вплив на здоров'я. Вибір крафтових продуктів дозволяє ресторанним закладам пропонувати меню, орієнтоване на здорове харчування, що, безумовно, приваблює певну категорію відвідувачів, які цінують натуральність та якість їжі.

— Відповідальність та етика виробництва. Вибір крафтової продукції в ресторанному бізнесі також сприяє розвитку етичного споживання. Ресторанні заклади, що працюють з малими, незалежними виробниками, підтримують справедливу торгівлю та практики, які забезпечують гідні умови праці для виробників та зберігають культурні традиції регіонів. Водночас, багато крафтових брендів активно впроваджують принципи гуманності та соціальної відповідальності у виробничі процеси, що дозволяє ресторанному закладу бути частиною більш глобального руху за справедливість і сталий розвиток.

Отже, крафтова продукція в ресторанному бізнесі дозволяє підвищити якість страв, підтримати місцевих виробників, створити унікальні гастрономічні смаки, а також виокремитися на фоні конкурентів, привертаючи увагу відвідувачів, які цінують якість, індивідуальність і відповідальність у споживанні. З часом, на нашу думку, крафтові продукти стануть невід'ємною частиною гастрономічної культури, що сприяють зростанню рівня ресторанного бізнесу загалом.

Але попри переваги, крафтове виробництво в ресторанному бізнесі включає в себе ряд викликів та труднощів, наприклад:

— Високі витрати на виробництво: Крафтове виробництво, як правило, потребує використання високоякісних інгредієнтів, що можуть бути дорогими. Також, для виробництва продуктів у невеликих обсягах, можуть бути потрібні спеціалізовані технології та обладнання, що також збільшує витрати.

— Проблеми з постачанням і зберіганням: Крафтові продукти часто мають обмежений термін придатності, що створює додаткові труднощі у зберіганні та логістиці.

— Зміни у попиті: Відвідувачі можуть не завжди оцінювати крафтову продукцію, особливо

якщо її ціна вища за звичайні продукти, які доступні на ринку. Це може створювати ризик для ресторанного бізнесу, якщо попит на крафтові страви або продукти змінюється або є нестабільним.

— Труднощі з масштабуванням: Крафт-страви та продукти часто виготовляються вручну або за допомогою малих партій, що обмежує можливість розширення виробництва без втрати якості.

— Логістика та управління запасами: У разі крафтового виробництва, важливою є ефективна організація процесу закупівлі та управління запасами, оскільки низькі обсяги виробництва і залежність від сезонних продуктів можуть призвести до дефіциту або надлишку інгредієнтів.

— Відсутність кваліфікованих кадрів: Крафтове виробництво вимагає спеціалізованих навичок, що може ускладнити пошук персоналу, здатного працювати з такими процесами. Відсутність таких кадрів може призвести до зниження якості продукції або до підвищених витрат на навчання персоналу.

— Регулювання та сертифікація: З огляду на те, що крафтове виробництво часто включає невеликі партії, важливо враховувати вимоги до сертифікації та безпеки харчових продуктів. Невеликі виробники можуть зітхнути з труднощами при проходженні всіх необхідних перевірок та сертифікацій, що може призвести до додаткових витрат.

— Незалежність та брендинг: Позиціонування ресторанного закладу як крафтового може бути складним, оскільки це вимагає постійного підвищення якості та інновацій, що потребує додаткових зусиль. Також, створення і підтримка унікального бренду, що підкреслює переваги крафтового виробництва, є важливим, але може бути дорогим і трудомістким процесом.

Розглянемо різновиди бізнесу для виробництва крафтової продукції в ресторанному бізнесі, а саме особливості, вимоги, старт та труднощі.

Таблиця 1

Характеристика різновидів бізнесу для виробництва крафтової продукції в ресторанному бізнесі

Різнovid бізнесу	Особливості	Вимоги	Старт	Труднощі
Сироваріння та фермерські товари	Використання якісної сировини, традиційні методи виробництва	Спеціальне обладнання для обробки сировини	Початкові інвестиції в обладнання, забезпечення сировини, розробка рецептів	Контроль якості, дотримання вимог щодо зберігання, короткий термін придатності
Хлібопекарська справа	Ручна робота, традиційні методи, високоякісні натуральні інгредієнти	Обладнання для хлібопекарні, якісні інгредієнти	Придбання пекарського обладнання, пошук якісних інгредієнтів, розробка рецептів	Підтримка якості, своєчасна логістика, відсутність консервантів
Десерти (морозиво, шоколад, печиво)	Натуральні інгредієнти, унікальність, ручна робота	Спеціалізоване обладнання, натуральні інгредієнти	Інвестиції в обладнання, пошук натуральних інгредієнтів, розробка рецептів	Забезпечення якості, логістика та зберігання, короткий термін придатності
Напої	Вибір інгредієнтів, ручне виробництво, традиційні методи	Обладнання відповідно до різновиду напою, якісні інгредієнти	Залежить від різновиду напою. Для алкоголю та кави необхідні значні інвестиції	Підтримка якості, інновації, дотримання стандартів безпеки харчових продуктів
Декор	Ручна робота, унікальність, використання натуральних матеріалів	Спеціалізоване обладнання або інструменти для ручної роботи	Вварюється від мінімальних інвестицій до придбання спецобладнання, розробки стилю	Створення унікального стилю, ефективна логістика, пакування

Таким чином, хоча крафтове виробництво в ресторанному бізнесі може приваблювати відвідувачів високою якістю та унікальністю, воно також передбачає низку організаційних, фінансових і логістичних труднощів, з якими необхідно працювати для забезпечення стабільності і рентабельності бізнесу.

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

Крафтове виробництво в ресторанному бізнесі — це новий підхід, що ставить на перше місце якість, індивідуальність та сталий розвиток, адже крафтові продукти допомагають створити неповторну атмосферу в ресторанному закладі, що привертає увагу відвідувачів, особливо тих, хто шукає нові гастрономічні смаки. Це підвищує конкурентоспроможність закладу на ринку, оскільки дозволяє виділитися серед інших підприємств ресторанної індустрії. Крафтове виробництво має великий потенціал для розвитку в ресторанному бізнесі, зокрема через інтеграцію нових технологій, інновацій та удосконалення виробничих процесів. Це дозволить ресторанним закладам не лише підвищити свою репутацію, але й сприяти загальному розвитку місцевої економіки та культури харчування.

Література

1. Калініченко Л.Л. Проблеми розвитку крафтової діяльності в Україні. Економіка: реалії часу. 2022. № 5 (63). С. 26–33. URL: <https://economics.net.ua/files/archive/2022/No5/26.pdf>
2. Колодяжна В.О. Теоретико-методичні основи дослідження крафтового виробництва аграрної продукції. Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2022. Вип. 42. С. 177–182.
3. Кульчицька А.Є., Царьова Т.О. Специфіка та тенденції розвитку ринку крафтової продукції в Україні. Актуальні проблеми економіки та управління. № 12. 2018. С. 3–14. URL: http://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/24658/1/2018-12_3-14.pdf
4. Наталуха Д. Смакує холодним. Перший крафтовий закон. [Електронний ресурс]. URL: <https://blogs.pravda.com.ua/authors/nataluha/608ad8c36ae92/>

References

1. Kalinichenko L.L. Problemy rozvytku kraftovoi diialnosti v Ukraini. Ekonomika: realii chasu. 2022. № 5 (63). S. 26–33. URL: <https://economics.net.ua/files/archive/2022/No5/26.pdf>
2. Kolodiazhna V.O. Teoretyko-metodychni osnovy doslidzhennia kraftovoho vyrobnytstva ahrarnoi produktsii. Naukovyi visnyk Uzhhorodskoho natsionalnoho universytetu. 2022. Vyp. 42. S. 177–182.
3. Kulchytska A.Ie., Tsarova T.O. Spetsyfika ta tendentsii rozvytku rynku kraftovoi produktsii v Ukraini. Aktualni problemy ekonomiky ta upravlinnia. № 12. 2018. S. 3–14. URL: http://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/24658/1/2018-12_3-14.pdf
4. Natalukha D. Smakuie kholodnym. Pershyi kraftovyi zakon. [Elektronnyi resurs]. URL: <https://blogs.pravda.com.ua/authors/nataluha/608ad8c36ae92/>