

А. О. Васьківська

Приватний вищий навчальний заклад «Київський університет культури»

## РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Стаття присвячена дослідженню сучасного стану, тенденцій хлібобулочних виробів на підприємствах ресторанного господарства та оздоровчих комплексів України. Сучасні вимоги до харчування населення сприяють розробці нових вдосконалених технологій виробництва хліба, що, в свою чергу, розширює асортимент хлібобулочних виробів, особливо в закладах ресторанного господарства. Проведено аналіз останніх досліджень і публікацій, які стосуються тенденцій розвитку безглютенової продукції у харчовій галузі. Основною метою дослідження є аналіз асортименту хлібобулочних виробів у закладах ресторанного господарства, готельно-ресторанних комплексах та закладах оздоровчого призначення України на предмет наявності хлібобулочних виробів функціонального призначення. Для досягнення мети було досліджено заклади ресторанних господарств, а саме, Смородина, River Grill, Товста качка, Кувшин, Чорноморка, FABIUS, Vero Vero, SANPAOLO, DOM №10, Odesa; заклади готельно-ресторанних комплексів, а саме, Чорний замок, Історія, IQ Hotel, Древній Град, Monotel, 11 Mirrors, Кімнати та Чутки, Friend House, Via Regia в замку Радомисль, Краєвид; підприємства ресторанного господарства при оздоровчих комплексах країни, а саме, Київська Русь, Деренівська купель, Кристалеве Джерело, Залізничників, Шале Грааль, Аркадія, Ріксос-Прикарпаття, Святий Шарбель, Оризон, Південий Буг. Проведене дослідження дозволяє відзначити, що в Україні існує достатня сировинна база, науковий потенціал для розвитку та вдосконалення сегменту хлібобулочних виробів функціонального призначення у закладах ресторанного господарства. Розуміння сучасних тенденцій є критично важливим для готельно-ресторанних підприємств, оскільки це сприяє успішним реалізаціям власних проєктів, визначенню напрямків розвитку команд та забезпеченню конкурентоспроможності на ринку виробництва хлібобулочних виробів оздоровчого призначення. Представлено інформацію про розроблені патенти на безглютенові хлібні вироби, які рекомендовано впроваджувати в закладах ресторанного господарства. Результати дослідження можуть бути корисними для працівників сфери готельно-ресторанного бізнесу, науковцям, викладачам, студентам вищих навчальних закладів тощо.

**Ключові слова:** ресторанне господарство, оздоровчі комплекси, хлібобулочні вироби оздоровчого призначення, безглютенові хлібобулочні вироби, дослідження.

**Постановка проблеми та її актуальність.** Целіакія – одне з найпоширеніших генетичних захворювань, на яке страждає приблизно 2% людей у всьому світі [1]. Факт збільшення людей, що хворіють на целіакію, мають алергічні реакції, всесвітнє зростання попиту на здорові та поживні харчові продукти, стають основними та рушійними факторами для динамічного розвитку ринку безглютенової продукції.

Підвищена цікавість споживачів до здорового харчування, способу життя та інноваційні технології активно впливають на розвиток ринку, оскільки саме данні факти, значно впливають на розвиток, в тому числі і ринку безглютенової хлібобулочної продукції. Популярні дієтичні тенденції, такі як палео та кето, разом із підвищенням обізнаності та освіти щодо розладів, пов'язаних із вживанням глютену, ще більше сприяють цим активним змінам.

Зосередження на розробці та впровадженні альтернативних хлібобулочних виробів, адаптованих до дієтичних потреб, таких як веганські варіанти та варіанти з низьким вмістом цукру, приваблюють ширшу базу споживачів. Всі дані фактори, разом сприяють зростанню популярності та прийняттю споживачами безглютенових хлібобулочних виробів, роблячи ринок більш динамічним та різноманітним.

Для забезпечення різноманітного харчування людей з целіакією виробляються спеціальні безблшкові або

безглютенові харчові продукти, такі як хліб, кондитерські та макаронні вироби, які містять у своєму складі сировину, що не містить глютен. Не можна не помітити, що безглютенова дієта стала модним трендом за останнє десятиліття. Її прихильники вважають, що вона може допомогти поліпшити здоров'я та омолодити організм, не можливо не погодитися з даним твердженням, оскільки продукти, що не містять глютену, використовуються в оздоровчому харчуванні [2].

Водночас ознайомившись з опитуванням бразильських пацієнтів з діагнозом целіакія, виявлено, що більшість з них не задоволені якістю, асортиментом безглютенових хлібобулочних виробів, а найголовніше, чисельною кількістю представлених локації для придбання подібного асортименту. Тобто, у споживача даного сегменту безглютенових виробів, не закриті базові вимоги до продукту [3].

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Українськими вченими Кійко В., Мельник О., Гавриленко О. досліджено та представлено статистичні дані ринку України щодо обсягів промислового виробництва та споживання хлібопекарських виробів, а також проаналізовано їх асортиментну структуру. На основі анкетування було досліджено та проаналізовано споживчі потреби хлібобулочних виробів під час вибору цієї продукції.

Проведено SWOT-аналіз хлібопекарської галузі та визначено перспективи її подальшого розвитку.

Дослідники дійшли до висновку, що єдиною правильною стратегією для існування та розвитку підприємств хлібопекарської галузі в умовах воєнного стану є стратегія збереження поточного становища, оскільки ефективність роботи хлібопекарських підприємств має значний вплив не лише на продовольчу, а й на національну безпеку країни [4].

Науковцями Різник А. О., Сильчук Т. А., Цирульнікова В. В., Тищенко О. М. вивчено ефективність застосування вівсяного толокна в технології хлібобулочних виробів спеціального призначення для споживачів закладів ресторанного господарства. Проведено аналіз фізико-хімічних характеристик вівсяного толокна від вітчизняних виробників різних торгових марок. Підтверджено можливість використання вівсяного толокна для виробництва хлібобулочних виробів спеціального призначення в закладах ресторанного господарства [5].

Трансформація економіки України в умовах сучасного ринку та актуальні виклики виробників вимагають детального аналізу кожної пріоритетної сфери виробничої діяльності вітчизняних хлібопекарських підприємств, для оцінки їх ефективності, в тому числі й закладів ресторанного господарства. Різноманітні аспекти розвитку хлібопекарської галузі України були досліджені в працях Костецька Н.І., Новойтенко І.В., Малиновського В.В. [6; 7].

Проблемам формування та розвитку хлібопекарської галузі, напрямкам вітчизняного продовольчого ринку хлібобулочних виробів у закладах ресторанного господарства присвячені наукові дослідження вчених: Юзефович А. Е., Саблук П. Т., Лузан Ю. Я., Мостенська Т. Л., Кундєєва Г. О. [8–10].

**Метою статті** є аналіз асортименту реалізації хлібобулочних виробів у підприємствах харчування, закладах ресторанного господарства при готельних комплексах та закладах оздоровчого призначення України.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Під час військового стану люди стикаються з численними подразнювальними подіями, які негативно впливають на їхнє здоров'я. Це викликає потребу в оздоровленні, що, в свою чергу, призводить до змін і у харчуванні. Цей процес безпосередньо стосується закладів готельно-ресторанного господарства, оскільки зміна харчових звичок споживачів стимулює розвиток і впровадження нових тенденцій.

Однак, ознайомившись з матеріалами науковців, було прийнято рішення дослідити основні аспекти, оцінити доступності різних видів безглютенових хлібобулочних виробів для споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства. Ознайомитися з асортиментом готельно-ресторанних та оздоровчих комплексів, переліком найпотужніших виробників хлібних виробів їх асортиментом та потужністю, звичками споживачів, тенденціями розвитку безглютенової лінійки хлібобулочних виробів, а також виявлення тих аспектів, що викликають щоденні проблеми або невдоволення серед споживачів України, для можливості покращення харчування, задоволення потреб населення у дієтичному та

функціональному харчуванні, зокрема в закладах ресторанного господарства.

Згідно аналізу проведеного дослідження встановлено, що понад 80% закладів ресторанного господарства реалізують хлібобулочну продукцію хлібокомбінатів та основних операторів ринку не виготовляючи продукцію самостійно, а реалізуючи її. В Україні основними виробниками хліба та хлібобулочних виробів є найбільші 3 компанії, які контролюють близько половини ринку. Кожна з цих компаній зосереджує свої виробничі потужності в конкретному регіоні. Проаналізували потужність 3 найбільших виробництв: ПАТ «Київхліб» одна з найбільших компаній України, до складу якої сьогодні входить 6 хлібокомбінатів у столиці, а також 4 виробничих майданчики в Київській області (в містах Макарів, Сквирі, Біла Церква і Фастів), з виробництвом 400 т/добу хлібобулочної продукції та займає орієнтовно 13% ринку хлібобулочних виробів України [11]. ТОВ «Холдингова компанія «Хлібні інвестиції» входить до найбільших українських холдингів з виробництва хлібопродуктів, їх добова потужність виробництва становить 130 т/добу хлібобулочної продукції (ТОВ «Перший столичний хлібозавод»). Із запуском даного підприємства холдинг «Хлібні інвестиції» планує охопити до 8% хлібного ринку України [12]. ТОВ «Українсько-словенське СП «Київський обласний хлібопекарський комплекс» випускає продукцію під ТМ «Кулиничі» має потужність виробництва хлібобулочних виробів – 250 т/добу [13].

Проаналізувавши дані виявлено, що у структурі виробництва хліба промисловими хлібопекарськими підприємствами найбільшу частку займає пшеничний хліб, який становить 45% від загального обсягу виробництва хлібобулочних виробів. Житні та житньо-пшеничні сорти хліба складають 31%, а булочні вироби – 23% [14].

Згідно даних Державної служби статистики України маємо інформацію, що свідчить про наступне, асортимент хліба та хлібобулочних виробів за період з 2018 по 2024 рік виявив зменшення обсягів промислового виробництва та реалізацію традиційних видів хліба, які належать до найнижчого цінового сегмента. Це стосується, зокрема, житнього, пшеничного, житньо-пшеничного хліба та булочних виробів. Водночас спостерігається суттєве зростання обсягів виробництва інших видів продукції, що відносяться до більш високої цінової категорії. Зокрема, це стосується хлібобулочних виробів з функціональними властивостями, такими як безглютеновий хліб, продукти з фортифікованого борошна, білкові, бездріжджові вироби та з дієтичними добавками. У 2022 році обсяги виробництва в цьому сегменті зросли на 111% у порівнянні з 2018 роком [15].

Рівень розвитку ресторанного закладу та його прибутковості, насамперед, залежать від якості продукції. Якість визначається сукупністю характеристик, які впливають на здатність продукції задовольняти потреби споживачів відповідно до її призначення. Тому для кожного закладу ресторанного господарства надзвичайно важливо постійно підвищувати та вдосконалювати рівень якості та безпеки власної продукції, включаючи хлібобулочні

вироби. Наявність виготовлення власної хлібобулочної продукції в закладах свідчить про високий рівень технологічності та рівень закладу. У сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу, успіх окремих підприємств, повністю залежить від того, наскільки їх продукція відповідає запитам гостей. Науковці та виробники займаються вивченням ринку попиту, проводять аналіз споживчих потреб та удосконалюють асортимент хлібобулочних виробів, щоб задовольнити попит споживачів, в тому числі і гостей готельно-ресторанних комплексів.

Розробка та впровадження хлібобулочних виробів функціонального є одним із важливих аспектом формування раціону оздоровчого призначення. Особливої актуальності набуває питання створення вітчизняної інноваційної безглютенової продукції на основі власної сировини. На сьогодні вітчизняний ринок харчової промисловості повинен враховувати необхідність розвитку та впровадженню хлібобулочних виробів оздоровчого призначення, в тому числі й у закладах ресторанного господарства.

Ресторанний бізнес стрімко розвивався протягом багатьох років. Слід зазначити, що на сьогодні, конкуренція за відвідувачів є досить високою. Цей фактор зумовлює не лише, необхідністю ретельної роботи зі стратегією, стилем ресторану, які зроблять заклад унікальним і не повторним, розробкою меню, що є актуальним та містить новизну, в тому числі й наявність широкого асортименту хлібобулочних виробів, що можуть забезпечити різні вподобання гостей закладу ресторанного господарства. Тільки добре розроблена концепція, впровадження інновацій, послідовна інтеграція та реалізація всіх складових ресторанного бізнесу можуть гарантувати успіх та об'єктивну конкурентність у розвитку ресторанного бізнесу.

Оскільки, основна функція закладів ресторанного господарства, задовольнити фізіологічні потреби харчування, також знаходяться при готельних, оздоровчих комплексах, дошкільних та шкільних навчальних закладів, дитячих закладах оздоровчого призначення, медичних та до медичних закладах і т.д.

З метою дослідження питання, підтримки та забезпечення потреб населення у хлібобулочній продукції функціонального призначення було проаналізовано ряд

закладів, щодо наповнення хлібного кошика, який пропонується споживачам. Для об'єктивної оцінки, заклади ресторанного господарства були обрані у випадковому порядку з допомогою пошукової системи "Google". Всі заклади ресторанного господарства, результати яких вказані в таблицях 1–3, що були нами досліджені, містять досить високі оцінки від споживачів, не нижче 4,3 бали з можливих 5 балів.

Результати дослідження 10 закладів ресторанного господарства міста Київ наведені в табл. 1.

Потрібно відзначити, що досліджуваний асортимент закладів ресторанного господарства: Товста качка, Кувшин, Чорноморка мають в асортименті бездріжджові хлібобулочні вироби. З досліджених закладів ресторанного господарства ресторан «Чорноморка», має найширший вид асортименту хлібобулочних виробів у % співвідношенні: пшеничні бездріжджові вироби – 50%, гречані – 30%, цільнозернові – 20% хлібобулочних виробів. Заклад ресторанного господарства Смородина, має наступний асортимент, що складається з чабатти пшеничної – 40%, лаваша пшеничного – 30%, хліба «Грехемський пшенично-житній» – 20%, житнього 100%-го – до 10% реалізації хлібобулочних виробів. Хлібобулочні вироби у закладах ресторанного господарства River Grill, Товста качка, Кувшин, FABIUS, Vero Vero мають асортимент, що повністю складається з пшеничних хлібобулочних виробів. Проаналізувавши дані (табл. 1), можна стверджувати, що з досліджуваних закладів ресторанного господарства, на момент дослідження, не мав альтернативних видів хліба оздоровчого призначення, в тому числі і безглютенових хлібобулочних виробів в меню закладу, крім ресторану "Vero Vero" (в асортименті є хліб гречаний).

Таким чином, з 10 досліджених закладів ресторанного господарства, асортимент хлібобулочних виробів наступний: пшеничні хлібобулочні вироби – 90%, житні та житньо-пшеничні – 40%, цільнозернові вироби – 20%, гречані – 10%, бездріжджові – у 30% дослідних закладів ресторанного господарства (Рис.1). Крім того, заклади Кувшин, FABIUS, Vero Vero самостійно виготовляють хлібобулочні вироби, що представлені в меню. Інші заклади ресторанного господарства, а саме, Смородина, River Grill,

Таблиця 1 – Вміст хлібного кошика в закладах ресторанного господарства міста Києва

№	Назва Ресторану	Асортимент реалізуємих хлібобулочних виробів	Постачальник
1.	Смородина	Лаваш пшеничний, Грехемський пшенично-житній, житній 100%, чабатта пшенична	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
2.	River Grill	Чабатта пшенична, багет пшеничний, грісіні пшеничні	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
3.	Товста качка	Паляниця пшенична, чабатта бездріжджова пшенична	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
4.	Кувшин	Лаваш пшеничний бездріжджовий	Власне виробництво
5.	Чорноморка	Чабатта пшенична бездріжджова, хліб пшеничний бездріжджовий, хліб гречаний та цільнозерновий	Торговельна мережа Сільпо
6.	FABIUS	Чабатта пшенична, фокача пшенична, картопляний пшеничний хліб	Власне виробництво
7.	Vero Vero	Фокача пшенична, грісіні пшеничні, хліб гречаний	Власне виробництво
8.	SANPAOLO	Хліб житньо-пшеничний та цільнозерновий	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
9.	DOM №10	Шотіпурі пшеничний, хліб солодовий	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
10.	Odesa	Хала пшенична, хліб житній з чорносливом	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи

Джерело: сформовано автором

## Інновації та технології в сфері послуг і харчування

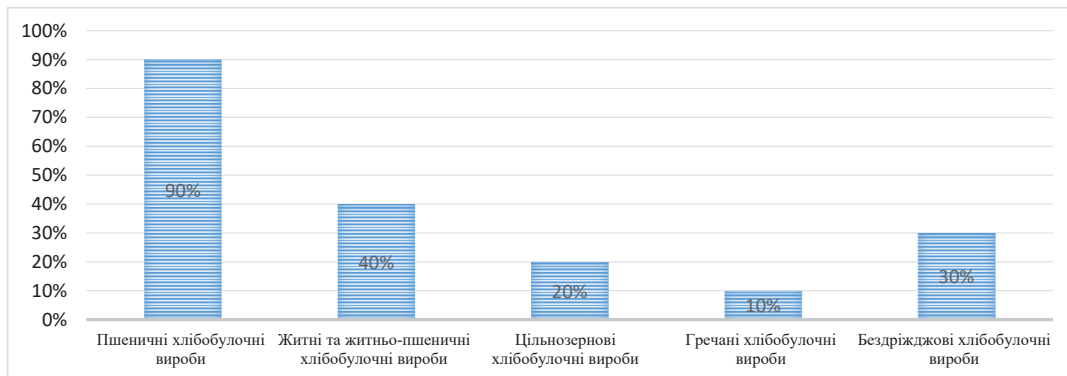
Товста качка, Чорноморка, SANPAOLO, DOM №10, Odesa реалізують хлібобулочні вироби, що надходять згідно договорів постачання від місцевих хліб заводів, приватних комерційних виробництв та торгівельних мереж.

Результати дослідження 10 закладів ресторанного господарства при готельних комплексах України наведені в табл. 2.

Згідно даних табл. 2, можна зазначити, що в кожному з 10 дослідних закладах ресторанного господарства при

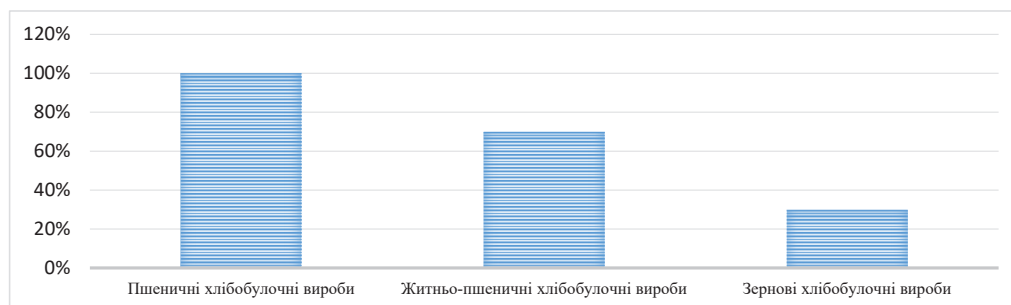
готельних комплексах, представлені пшеничні хлібобулочні вироби – 100%. У 70% закладів асортимент містить житньо-пшеничні хлібобулочні вироби, а 30% з дослідних закладів, мають в асортименті зернові хлібобулочні вироби (Рис.2).

В табл. 3 наведено результати дослідження асортименту хлібобулочних виробів закладів ресторанного господарства при оздоровчих готельних комплексах України.



**Рисунок 1 – Співвідношення реалізації асортименту хлібобулочних виробів закладами ресторанного господарства м. Києва**

Джерело: сформовано автором



**Рисунок 1 – Співвідношення реалізації асортименту хлібобулочних виробів закладами ресторанного господарства м. Києва**

Джерело: сформовано автором

**Таблиця 2 – Вміст хлібного кошика у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах України**

№	Назва Готелю	Асортимент реалізуємих хлібобулочних виробів	Постачальник
1.	Чорний замок, м. Івано-Франківськ	Хліб пшеничний та житньо-пшеничний	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
2.	Історія, с. Поляниця (Буковель)	Хліб пшеничний та житньо-пшеничний	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
3.	IQ Hotel, м. Львів	Хліб пшеничний, житньо-пшеничний, зерновий	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
4.	Древній Град, м. Львів	Хліб пшеничний та житньо-пшеничний	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
5.	Monotel, м. Київ	Хліб пшеничний та зерновий	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
6.	11 Mirrors, м. Київ	Хліб пшеничний та зерновий	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
7.	Кімнати та Чутки, м. Одеса	Хліб пшеничний	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
8.	Friend House, с. Кіровське (Дніпропетровська обл.)	Хліб пшеничний та житньо-пшеничний	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
9.	Via Regia в замку Радомишль, м. Радомишль (Житомирська обл.)	Хліб пшеничний та житньо-пшеничний	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
10.	Краєвид, м. Яремче	Хліб пшеничний та житньо-пшеничний	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи

Джерело: сформовано автором

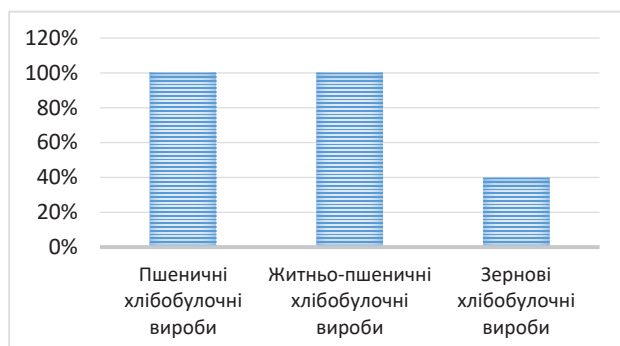
**Таблиця 3 – Вміст хлібного кошика закладів ресторанного господарства при оздоровчих готельних комплексах України**

№	Назва оздоровчого комплексу	Асортимент реалізуємих хлібобулочних виробів	Постачальник
1.	Готельно-оздоровчий комплекс «Київська Русь» в Східниці	Хліб пшеничний та житньо-пшеничний, зерновий	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
2.	Санаторій «Деренівська купель» в Солотвино	Хліб пшеничний та житньо-пшеничний	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
3.	Санаторій «Кришталеве Джерело» с. Солочин, Закарпатська область	Хліб пшеничний та житньо-пшеничний	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
4.	Санаторій «Залізничників» м. Хмільник, Вінницька область	Хліб пшеничний та житньо-пшеничний	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
5.	Санаторій «Шале Грааль» в Трускавці	Хліб пшеничний, житньо-пшеничний, зерновий	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
6.	Санаторій «Аркадія» в Моршині	Хліб пшеничний та житньо-пшеничний, зерновий	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
7.	Санаторій «Ріксос-Прикарпаття» в Трускавці	Хліб пшеничний та житньо-пшеничний	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
8.	Санаторій «Святий Шарбель» в Моршині	Хліб пшеничний та житньо-пшеничний	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
9.	Санаторій «Оризон» в Одесі	Чабатга пшенична, хліб пшеничний та житньо-пшеничний	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи
10.	Санаторій «Південний Буг» в Хмільнику	Хліб пшеничний, житньо-пшеничний, зерновий	Спеціалізовані виробництва, хлібзаводи

Джерело: сформовано автором

Згідно даних табл. 3, можна стверджувати, що в 10 дослідних закладах ресторанного господарства при оздоровчих санаторних комплексах наявні пшеничні та житньо-пшеничні хлібобулочні вироби у 40 % закладів пропонують відвідувачам зернові хлібобулочні вироби (Рис. 3).

Аналізуючи вітчизняний ринок хлібобулочних виробів, досліджено вітчизняних виробників, що виготовляють сертифіковану безглютенову сировину, яка може бути застосована у виробництві безглютенових хлібобулочних виробів та в щоденному раціоні споживачів. Вітчизняні компанії ТОВ «Скви́рський комбінат хлібопродуктів» (ТМ «Скви́рянка») та ТОВ «Агро-Юг-Сервіс» (ТМ «Аміна»), що спеціалізуються на виробництві широкої лінії круп, борошна, пластівців, органічних продуктів, безглютенових продуктів, що отримали сертифікати та знак «Перекреслений


**Рисунок 3 – Співвідношення реалізація хлібобулочних виробів у дослідних закладах ресторанного господарства при оздоровчих готельних комплексах України**

Джерело: сформовано автором

колосок», що відповідають стандартам Європейської асоціації AO ECS. Дана сертифікація проходить за міжнародними стандартами, які діють в Україні з 2017 року.

Проаналізувавши асортимент безглютенових хлібобулочних виробів, доцільно відзначити виробника крафтових хлібних виробів “Grand Amaranth” їх найпопулярніша позиція в асортименті – амарантовий безглютеновий хліб та торгіву мережу Сільпо, з їх лінійкою альтернативних безглютенових гречаних та зернових хлібних виробів, що набули популярності серед споживачів продукції оздоровчого призначення. Хлібобулочна продукція виробників, що широко представлені на полицях магазинів торгівельної мережі – це торгові марки «Хорс», «Хелсі Традїшн», “Right With Us”. Дані виробники досить активно розвивають лінійку безглютенових хлібобулочних виробів, а саме, хліба амарантового, кукурудзяного, гречаного, картопляного; булочки рисової, кукурудзяної; печива мигдальне, рисового, кокосового, вівсяного, гречаного; мафінів та кексів з безглютеновою сировиною.

Проаналізувавши перелік імпортованих торгових брендів, що представлені на українському ринку хлібобулочних виробів, відзначені основні найпоширеніші торгові марки, що активно реалізують безглютенові хлібобулочні вироби. Дані виробники є популярними серед українських споживачів, а саме: Glutenex, Balviten, GFL (Польща), Abonett (Угорщина) та Італійський виробник безглютенового борошна, хліба, макаронних виробів, снєків, тортів і солодощів № 1 в Європі – “Dr. Schär”. Польські виробники: “Glutenex” – має в асортименті хліб безглютеновий кукурудзяний, мультизерновий, зерновий; “Balviten” – мультизерновий, Королівський з насінням, зерновий, бутербродний; “GFL” – темний з насінням льону, кукурудзяний, мультизерновий. Угорський

Таблиця 4 – Аналіз виробників та торгових брендів безглютенових хлібних виробів вітчизняного ринку

№	Назва виробника	Вид безглютенових хлібобулочних виробів	Країна виробник
1.	Grand Amaranth	Амарантовий органічний, амарантовий протеїновий	Україна
2.	Сільпо ТОВ	Мультизерновий, зерновий, гречаний	Україна
3.	Хорс	Темний лляний, росово-гречаний, амарантовий	Україна
4.	Хелсі Традишн	Конопляний, мультизерновий, лляний	Україна
5.	Right With Us	Нутовий, гречаний	Україна
6.	Glutenex	Кукурудзяний, цільнозерновий, зерновий	Польща
7.	Balviten	Кукурудзяно-рисовий, кукурудзяно-зерновий, мультизерновий	Польща
8.	GFL	Темний з насінням льону, кукурудзиний, мультизерновий	Польща
9.	Abonett	Рисовий, кукурудзяний зерновий	Угорщина
10.	Dr. Schär	Кукурудзяний з насінням льону, кукурудзяно-рисовий, рисовий, кукурудзяно-соевий, кукурудзяно-злаковий, кукурудзяно-зерновий	Італія

Джерело: сформовано автором

виробник “Abonett” виробляє рисовий, кукурудзяний зерновий безглютеновий хліб. Італійський бренд Dr. Schär кукурудзяний з насінням льону, кукурудзяно-рисовий, рисовий, кукурудзяно-соевий, кукурудзяно-злаковий, кукурудзяно-зерновий безглютеновий хліб.

Згідно результатів табл. 4, можемо стверджувати, що асортимент хлібобулочних виробів функціонального призначення представлений українському споживачеві наступний: хліб кукурудзяний безглютеновий становить – 50%, на основі рисового борошна – 30%, зерновий, мультизерновий, амарантовий, нутовий, гречаний становлять 20% асортименту хлібобулочних виробів.

Враховуючи результати досліджень, вважаємо, що з раціональної точки зору необхідно активно впроваджувати хлібобулочні вироби оздоровчого призначення, зокрема безглютенові, не лише в торгівельній мережі, а й у закладах ресторанного господарства. Оскільки асортимент хлібобулочних виробів функціонального призначення не достатньо розвинений відповідно до бажаної концепції, маємо обмежений вибір хлібобулочних виробів, що не повною мірою задовольняє потреби споживачів з алергією, діагнозом целиакія, а також тих, хто змінив своє харчування та бажає споживати харчові продукти оздоровчого призначення.

Нами була розроблена технологія виробництва бездріжджових безглютенових хлібних виробів з безглютеновою сировиною: хліб гречаний бездріжджовий безглютеновий з кіноа та волоським горіхом; хліб гречаний бездріжджовий безглютеновий з кіноа та харчовими волокнами коноплі; хліб гречаний бездріжджовий безглютеновий з кіноа та харчовими волокнами гарбуза [16]. Визначено харчову цінність, фізико-хімічні показники даної лінійки бездріжджових безглютенових гречаних хлібних виробів [17; 18]. Розроблені патенти: Спосіб виготовлення хліба гречаного бездріжджового з кіноа та волоським горіхом, № патенту: 155277 UA,

МПК А21D 8/02 (2006.01); Спосіб виготовлення хліба гречаного безглютенового бездріжджового з кіноа та харчовим волокнами коноплі, № патенту: 155276 UA, МПК А21D 8/02 (2006.01); Спосіб виготовлення хліба гречаного безглютенового бездріжджового з кіноа та харчовим волокнами коноплі, № патенту: 155276 UA, МПК А21D 8/02 (2006.01).

**Висновки.** За результатами проведених досліджень можна стверджувати, що заклади ресторанного господарства пропонують обмежений асортимент хлібобулочних виробів функціонального призначення, який не відповідає запитам споживачів. Враховуючи зростаючий інтерес споживачів до розширення асортименту оздоровчих продуктів, в тому числі і хлібобулочних виробів, важливо впроваджувати продукти без глютену в меню закладів ресторанного господарства готельно-ресторанних комплексів та закладах оздоровчого призначення. Впровадження безглютенових хлібобулочних виробів до асортименту закладів, дозволить розширити вибір для споживачів і задовольнити потреби тих споживачів, хто страждає на ціліакію, має алергічні реакції або віддає перевагу продукції оздоровчого призначення.

Важливо розвивати галузь хлібобулочної промисловості, зокрема безглютенових виробів, оскільки існує активний ринковий попит, що відкриває широкі можливості для розширення та задоволення запитів споживачів. Комплексний підхід, буде надійним показником ефективності правильного харчування, підтримка якого в сфері гостинності і дозволить забезпечувати високу конкурентоспроможність закладу, а також привернути додаткову увагу та зацікавленість споживачів.

Перспективами наших подальших наукових досліджень є впровадження розроблених безглютенових хлібобулочних виробів для споживачів у закладах ресторанного бізнесу, готельно-ресторанних комплексів та оздоровчих комплексах в Україні.

#### Список використаних джерел:

1. Green P. H, Cellier C. Celiac disease. *N Engl J Med*. 2007. № 357. P. 1731–1743. DOI: <https://doi.org/10.1056/NEJMra071600>
2. Передерій В. Г., Губська О. Ю., Перекрестова О. А. Сучасні підходи до діагностики, лікування та харчування хворих на целиакію (методичні рекомендації). Київ: *Сучасна гастроентерологія*. 2005. № 5 (31). С. 8–10.
3. Do Nascimento, A. B., Fiates, G. M., Dos Anjos, A., Teixeira, E. Gluten-free is not enough-perception and suggestions of celiac consumers. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 2014. № 65. P. 394–408.

4. Кійко В., Мельник О., Гавриленко О. Хлібопекарська галузь України в умовах воєнного часу. *The International scientific and practical journal commodities and markets*. 2023. № 45(1). С. 27–40. DOI: [https://doi.org/10.31617/2.2023\(45\)03](https://doi.org/10.31617/2.2023(45)03)
5. Різник А. О., Сильчук Т. А., Цирульнікова В. В., Тищенко О. М. Обґрунтування вибору вівсяного толокна для виробництва хлібних виробів у закладах ресторанного господарства. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2021. Т. 27, № 1. С. 199–207.
6. Костецька Н. І. Розвиток хлібопекарських підприємств в Україні: проблеми та перспективи. URL: [http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/23915/1/Tezy\\_2013.pdf](http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/23915/1/Tezy_2013.pdf) (дата звернення: 17.02.2025).
7. Новойтенко І. В., Малиновський В. В. Стан та основні тренди розвитку хлібопекарської промисловості України. *Ефективна економіка*. 2020. № 11. DOI: <https://doi.org/10.32702/2307-2105-2020.11.52> (дата звернення: 16.02.2025).
8. Юзефович А. Е. Продовольчі ресурси і соціальний прогрес. *Продовольчі ресурси. Серія: економічні науки*. 2014. № 3. С. 27–32.
9. Саблук П. Т., Лузан Ю. Я. Основні напрями удосконалення державної аграрної політики в Україні. *Економіка АПК*. 2011. № 5. С. 3–16.
10. Мостенська Т. Л., Кундеева Г. О. Харчування як складова продовольчої безпеки. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2016. Т. 22, № 3. С. 113–122.
11. Київхліб. URL: <https://kyivkhlb.ua/>
12. ТОВ «Перший столичний хлібозавод». URL: <https://hlibinvest.com.ua/kompanii/tov-pershij-stolichnij-hlibzavod/>
13. Куліничі. – URL: <https://www.kulinichi.com/>
14. Об'єднання підприємств хлібопекарної промисловості «Укрхлібпром». URL: <http://ukrhlbprom.org.ua/>
15. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> 8. Статистичний щорічник України за 2021 рік; за ред. Вернер І. Є. Київ, 2022. С. 447.
16. Васьківська А. О., Пересічна С. М. Технологія бездріжджового хліба з використанням безглютенової сировини. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2022. Вип. 4. С. 44–54. DOI: <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.4.6>
17. Васьківська, А., & Пересічна, С. Харчова цінність бездріжджового безглютенового хліба. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2023. № 3 (9), С. 5–12. URL: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(9\).2023.1](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(9).2023.1)
18. Васьківська, А., & Пересічна, С. Фізико-хімічні показники хліба гречаного безглютенового бездріжджового. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2024. № 7(1), С. 142–159. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.7.1.2024.305962>

#### References:

1. Green P.H, Cellier C. (2007) Celiac disease. *N Engl J Med*. No. 357. pp.1731–1743. DOI: <https://doi.org/10.1056/NEJMra071600>
2. Perederiy V. G., Hubska O. Yu., Perekrestova O. A. (2005) Suchasni pidkhody do diahnostryky, likuvannya ta kharchuvannya khvorykh na tseliakiiu (metodychni rekomendatsii) [Modern approaches to diagnostics, treatment and nutrition of patients with celiac disease (methodological recommendations)]. *Kyiv: Modern Gastroenterology*. No. 5 (31). pp. 8–10.
3. Do Nascimento, A. B., Fiates, G. M., Dos Anjos, A., Teixeira, E. (2014). Gluten-free is not enough-perception and suggestions of celiac consumer. *International Journal of Food Science and Nutrition*, No. 65. pp. 394–408.
4. Kiyko V., Melnyk O., Gavrylenko O. (2023) Khlbopekarska haluz Ukrainy v umovakh voiennoho chasu [Bakery industry of Ukraine in wartime conditions]. *The International scientific and practical journal commodities and markets*. No. 45(1). pp. 27–40. DOI: [https://doi.org/10.31617/2.2023\(45\)03](https://doi.org/10.31617/2.2023(45)03)
5. Riznyk A. O., Sylchuk T. A., Tsyruchnikova V. V., Tyshchenko O. M. (2021) Obgruntuvannya vyboru vivsianoho tolokna dlia vyrobnytstva khliblynykh vyrobiv u zakladakh restorannoho hospodarstva [Justification of the choice of oat bran for the production of bread products in restaurant establishments]. *Scientific works of the National University of Food Technologies*. Vol. 27, No. 1. pp. 199–207. Available at: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2021\\_27\\_1\\_21](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2021_27_1_21)
6. Kostetska N.I. Rozvytok khlbopekarskykh pidpriemstv v Ukraini: problemy ta perspektyvy [Development of bakery enterprises in Ukraine: problems and prospects]. Available at: [http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/23915/1/Tezy\\_2013.pdf](http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/23915/1/Tezy_2013.pdf) (accessed 17.02.2025).
7. Novoiitenko I. V., Malinovskyi V. V. (2020). Stan ta osnovni trendy rozvytku khlbopekarskoï promyslovosti Ukrainy [State and main trends of development of the bakery industry of Ukraine]. *Effective economy*. No. 11. DOI: <https://doi.org/10.32702/2307-2105-2020.11.52> (accessed 16.02.2025).
8. Yuzefovich A. E. (2014) Prodovolchi resursy i sotsialnyi prohres [Food resources and social progress]. *Food resources. Series: economic sciences*. No. 3. pp. 27–32.
9. Sabluk P. T., Luzan Y. Ya. (2011) Osnovni napriamy udoskonalennia derzhavnoi ahrarnoi polityky v Ukraini [Main directions of improving state agrarian policy in Ukraine]. *Economics of the Agricultural Complex*. No. 5. pp. 3–16.
10. Mostenska T. L., Kundeeva G. O. (2016) Kharchuvannya yak skladova prodovolchoi bezpeky [Nutrition as a component of food security]. *Scientific works of the National University of Food Technologies*. Vol. 22, No. 3. pp. 113–122.
11. Kyivkhlb. Available at: <https://kyivkhlb.ua/>
12. LLC “First Capital Bakery”. Available at: <https://hlibinvest.com.ua/kompanii/tov-pershij-stolichnij-hlibzavod/>
13. Kulinichi. Available at: <https://www.kulinichi.com/>
14. Association of enterprises of the baking industry “Ukrkhlbprom”. Available at: <http://ukrhlbprom.org.ua/>
15. State Statistics Service of Ukraine. Available at: <http://www.ukrstat.gov.ua>

16. Vaskivska A. O., Peresichna S. M. (2022) Tekhnolohiia bezdrizhdzhovoho khliba z vykorystanniam bezghliutenovoi syrovyny [Technology of yeast-free bread using gluten-free raw materials]. *Tavria Scientific Bulletin. Series: Technical Sciences*. Kherson: Publishing House "Helvetica". No. 4, pp. 44–54. DOI: <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.4.6>

17. Vaskivska A. O., Peresichna S. M. (2023) Kharchova tsinnist bezdrizhdzhovoho bezghliutenovoho khliba [Nutritional value of a non -yeast gluten -free bread]. *Innovations and Technologies in the Sphere of Services and Food*. No. 3 (9), pp. 5–12. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(9\).2023.1](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(9).2023.1)

18. Vaskivska A. O., Peresichna S. M. (2024) Fyzyko-khimichni pokaznyky khliba hrechanooho bezghliutenovoho bezdrizhdzhovoho [Physicochemical parameters of gluten-free yeast-free buckwheat bread]. *Restaurant and hotel consulting. Innovations*. No. 7(1), pp. 142–159. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.7.1.2024.305962>

**Alina Vaskivska**

Private Higher Educational Institution "Kyiv University of Culture"

### EXPANSION OF THE RANGE OF HEALTHY BAKERY PRODUCTS IN RESTAURANT ESTABLISHMENTS

*The article is devoted to the study of the current state and trends of bakery products at restaurant enterprises and health resorts in Ukraine. Modern requirements for the population's nutrition contribute to the development of new improved bread production technologies, which, in turn, expands the range of bakery products, especially in restaurant establishments. The analysis of recent studies and publications related to the development trends of gluten-free products in the food industry is carried out. The main purpose of the study is to analyze the range of bakery products in restaurant establishments, hotel and restaurant complexes and health resorts in Ukraine for the presence of functional bakery products. To achieve the goal, the following restaurant establishments were investigated: Smrodina, River Grill, Tovsta Dachka, Kuvshin, Chornomorka, FABIUS, Vero Vero, SANPAOLO, DOM №10, Odesa; hotel and restaurant complexes, namely: Chorny Zamok, Istoriia, IQ Hotel, Drevniy Grad, Monotel, 11 Mirrors, Rooms and Rumors, Friend House, Via Regia in Radomysl Castle, Krayevyd; restaurant enterprises at health resorts of the country, namely: Kyivan Rus, Derenivska Kupel, Kryshdaleve Dzherelo, Zaliznychnyky, Chalet Graal, Arcadia, Rixos-Prykarpattya, Svyatyi Charbel, Orizont, Pivdenyi Bug. The conducted research allows us to note that in Ukraine there is a sufficient raw material base, scientific potential for the development and improvement of the segment of functional bakery products in restaurant establishments. Understanding modern trends is critically important for hotel and restaurant enterprises, as it contributes to the successful implementation of their own projects, determining the development directions of teams and ensuring competitiveness in the market for the production of health-improving bakery products. Information is presented on developed patents for gluten-free bread products, which are recommended for implementation in restaurant establishments. The results of the research can be useful for employees of the hotel and restaurant business, scientists, teachers, students of higher educational institutions, etc.*

**Keywords:** restaurant industry, health complexes, health-promoting bakery products, gluten-free bakery products, research.

Статтю подано до редакції 04.04.2025