

О.С. Пушка, Т.А. Сильчук, І.В. Шевченко, М.В. Войко
Національний університет харчових технологій

ПЕРЕДУМОВИ СТВОРЕННЯ БАРНИХ ПРОГРАМ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛЯХ

У статті розглядається сучасний стан розвитку та споживання напоїв функціонального призначення. Проаналізовано стан споживання алкогольних напоїв у світі та встановлено зниження його тенденції серед молоді, що зумовлено інтересом до здорового способу життя та новими знаннями про зв'язок харчування з профілактикою хронічних захворювань, зміною споживчих уподобань та економічних обставин у розвинених країнах світу. Проведено аналіз останніх досліджень та публікацій і встановлено, що в умовах сьогодення зростає інтерес до натуральних, функціональних продуктів, збагачених вітамінами, мінералами, антиоксидантами та біоактивними речовинами. Значного поширення набуває ідея персоналізованих напоїв для окремих груп споживачів, які здатні покрити потреби організму людини у бажаних нутрієнтах. Збільшується інтерес до використання локальних інгредієнтів для виробництва напоїв із заданою користю. Запропоновано склад та розроблено барні програми для закладів ресторанного господарства при готелях, які орієнтовані на потреби гостей. Детокс-програма спрямована на очищення організму та нормалізацію обміну речовин, антистрессова програма допомагає зменшити напруження та нормалізувати емоційний стан, програма для імунітету орієнтована на зміцнення захисних функцій організму, програма для сну розроблена для покращення якості відпочинку, дитяча програма забезпечує надходження вітамінів і поживних речовин в період росту, спортивна програма створена для підтримки витривалості та відновлення після фізичних навантажень. Особливу увагу приділено використанню функціональних інгредієнтів у складі напоїв із заданими властивостями, що сприяють поліпшенню здоров'я споживачів, аналізу ринкових тенденцій, які свідчать про зростання попиту на оздоровчі напої. Проведено анкетне опитування постояльців готельного комплексу «Glibivka Family Park» та встановлено актуальність впровадження розроблених барних програм у закладах ресторанного господарств при готелях, які дозволять підвищити конкурентоспроможність закладу, підвищуючи попит на споживання оздоровчих напоїв із очікуваним ефектом.

Ключові слова: заклад ресторанного господарства, функціональний напій, барна програма, готель, коктейль.

Постановка проблеми та її актуальність. Бари є невід'ємною складовою індустрії гостинності та важливою частиною організації дозвілля у засобах розміщення. Так, практично кожен гість, зупиняючись у готелі відвідує бар або лаунж-зону, які формують перше враження про рівень сервісу та атмосферу закладу. Проте, не всі відвідувачі можуть знайти у барному меню напої, які б відповідали їхнім смаковим уподобанням, стану здоров'я та сучасним вимогам до збалансованого харчування. Тому актуальним завданням сфери гостинності є адаптація асортименту продукції та послуг під потреби гостей.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Відомо, що сьогодні значна частина населення дотримується принципів здорового способу життя, прагне зменшити споживання цукру, штучних ароматизаторів, барвників та спиртних напоїв високої міцності. Одночасно зростає інтерес до натуральних, функціональних продуктів, збагачених вітамінами, мінералами, антиоксидантами та біоактивними речовинами.

Значного поширення набуває ідея персоналізованих напоїв для окремих груп споживачів. Так, авторами Біленький П.К., Тележенко Л.М., Біленька І.Р. досліджено та розроблено функціональний напій відновлювальної дії для спортсменів [1].

Бондарчук З.В., Куриленко Ю.М., Андронович Г.М. доведено доцільність використання екстрактів рослинної сировини, зокрема меліси та розмарину, а також соків плодів чорноплідної горобини для збагачення біологічно активними речовинами напою функціонального призначення [2].

Авторами Дулька О.С., Прибильський В.Л. та інші досліджено використання насіння чаю в складі напоїв. Завдяки високій здатності до гідратації, воно здатне утворювати гелеподібну структуру, що позитивно впливає на функціонування шлунково-кишкового тракту [3].

Heydari, M., Pourahmad, R., Hashemiravani, M. доведено ефективність використання екстракту зеленого чаю в складі пробіотичного напою на основі селеро-вого, морквяного та яблучного соків [4].

Авторами Ivanov, Y., Schutyuk, V. окреслено перспективний напрям у виробництві функціональних напоїв – використання сублимованих овочевих порошоків [5]. Порошки з гарбуза, моркви та буряка, насичені бета-каротином і поліфенолами, покращують смакові та оздоровчі властивості напою.

Карпутіна М., Харгелія Д., Вітряк О. запропонували композиційні напої із соків рослинного походження – селери, моркви та яблук, які мають високу харчову цінність, а в поєднанні з функціональними добавками – підсилюють оздоровчі властивості [6].

Робота Куриленко Ю., Сухенко В., Андронович Г., Куракіної О. присвячені розробці функціонального напою на основі овочевих інгредієнтів із додаванням гідролату елеутерококу колючого [7]. Гідролат елеутерококу збагачує продукт біоактивними речовинами з адаптогенними, імуномодулювальними та антистресовими властивостями.

Nikolenko, V. досліджено ринкові тенденції, які формують попит на функціональні напої [8]. Зміни споживацьких уподобань сприяють зростанню попиту на натуральні та корисні продукти, тоді як регуляторні ініціативи, зокрема запровадження акцизу на напої з цукром і штучними підсолоджувачами, стимулюють виробників створювати альтернативи з покращеним хімічним складом.

Метою статті є дослідження сучасного стану споживання функціональних напоїв та передумов для впровадження барних програм у закладах ресторанного господарства при готелях.

Виклад основного матеріалу дослідження. Сучасні дослідження відзначають стрімкий розвиток галузі функціональних напоїв, зумовлений інтересом до здорового способу життя та новими знаннями про зв'язок харчування з профілактикою хронічних захворювань. Такі напої містять біоактивні компоненти, що позитивно впливають на метаболізм, імунітет і загальний стан організму. Їх популярність зростає через поєднання потреби у здоровому раціоні та розвитку науково обґрунтованих підходів до створення продуктів із додатковою користю. Зростає інтерес до рецептур із нетрадиційними інгредієнтами – овочевими пюре, екстрактами лікарських рослин, спеціями, ферментованими компонентами, суперфудами тощо [9–12].

Спостерігається зростання інтересу до безалкогольних напоїв, які за смаком і ароматом здатні замінити традиційний алкоголь. Це пов'язано зі зміною способу життя – люди дедалі частіше обирають здорові звички, дієти, спорт і свідоме споживання напоїв. Ринок активно реагує на запит, пропонуючи безалкогольні аналоги вина, джину, віскі та рому, що зберігають автентичний смаковий профіль, але не містять етилового спирту [13–15].

В останні роки спостерігається стійка тенденція до зменшення споживання спиртвмісних напоїв у розвинених країнах світу, що зумовлено поєднанням факторів здоров'я, зміни споживчих уподобань та економічних обставин.

У Сполучених Штатах, за даними опитування Gallup, лише 54% дорослих американців вживають алкоголь, що є найнижчим показником з 1939 року. Це зниження супроводжується ростом занепокоєння щодо здоров'я: 53% респондентів вважають навіть помірне споживання алкоголю є шкідливим, порівняно з 45% у попередньому році. Крім того, лише 24% опитаних пили алкоголь у попередній день, а 40% – більше тижня тому, що також є рекордно низькими показниками. Середній тижневий обсяг споживання знизився

до 2,8 порції алкогольних напоїв, що є найменшим рівнем з 1996 року [14].

У Європі спостерігається подібна тенденція. Дослідження компанії Cigsa показало, що 71% європейців зменшили споживання алкоголю, а майже 25% молодих людей віком 25–35 років припинили пити зовсім. Популярність безалкогольних напоїв зростає: вони складають майже 60% ринку безалкогольних напоїв у Європі, що на 5,1% більше порівняно з попереднім роком, тоді як продажі алкогольних напоїв знизилися на 1,8% [15].

Виходячи з цього, розроблення коктейлів функціонального призначення для карти напоїв у барах при готелях є актуальним напрямом сучасних досліджень, оскільки сприяє розширенню асортименту оздоровчих напоїв, задоволенню попиту споживачів на корисні продукти та підвищенню конкурентоспроможності закладів сфери гостинності на ринку послуг.

Сучасна барна індустрія переходить від звичайного складання меню до впровадження барних програм – комплексних рішень, що поєднують асортимент, маркетинг і сервіс, орієнтовані на сучасні тенденції здорового харчування та біоактингу.

Барні програми розробляються як стратегічний інструмент формування культури функціонального харчування. Вони дають змогу зробити здоровий вибір звичним і привабливим для гостей. Авторами розроблено та запропоновано оздоровчі барні програми, орієнтовані на різні потреби споживачів (таблиця 1).

Детокс-програма спрямована на очищення організму та нормалізацію обміну речовин. До складу напоїв варто внести: селеру, огірок, імбир, м'яту, спіруліну, чіа та інші компоненти з природними антиоксидантними властивостями.

Антистресова програма допомагає зменшити напруження та нормалізувати емоційний стан. Адаптогени, такі як ашваганда, ромашка, лаванда, кориця, кардамон і мед, які сприяють зниженню рівня кортизолу та покращують настрій.

Програма для імунітету орієнтована на зміцнення захисних функцій організму. Напої містять: куркуму, імбир, цитрусові, обліпиху, ягоди годжі, чебрець і ройбуш, які мають протівірусну та протизапальну дію.

Програма для сну розроблена для покращення якості відпочинку. Комбінації меліси, ромашки, лаванди, мигдального молока, банану та фініків сприяють виробленню мелатоніну, розслабленню м'язів і нервової системи.

Дитяча програма забезпечує надходження вітамінів і поживних речовин в період росту. У рецептурах використовують ягідні пюре, фрукти, йогурт, насіння льону, морквяний сік і фініки, які сприяють розвитку імунітету й енергійному балансу.

Спортивна програма створена для підтримки витривалості та відновлення після фізичних навантажень. Її склад включає: матчу, гуарану, протеїн, какао, насіння коноплі, горіхи та женьшень – інгредієнти, що підвищують енергію, сприяють м'язовій регенерації й покращують прациздатність.

Таблиця 1 – Склад програм та їх функціональні компоненти

Назва програми	На кого орієнтована	Приклади функціональних інгредієнтів
Детокс-коктейлі	Люди, які дбають про очищення організму	Насіння чіа, комбуча, активоване вугілля, імбир, лимон, м'ята, огірок, селера, спіруліна, алое вера, зелений чай, коріандр, фенхель, лляне насіння
Антистрес-коктейлі	Люди з високим рівнем стресу	Ашваганда, лаванда, ромашка, мед, мигдальне молоко, кориця, кардамон, шипшина, вишневий сік
Веселі вітаміни	Діти та підлітки	Ягідні пюре та пасти (чорниця, малина, полуниця, смородина), кокосове молоко, мед, банан, яблучний сік, морквяний сік, манго, персик, лляне насіння, грецький йогурт, гарбуз, ківі, насіння гарбуза, фініки
Енергія в склянці	Активні люди. Спортсмени	Матча, гуарана, протеїновий порошок, зелений чай, кокосова вода, какао-боби, мигдаль, чорний шоколад, арахісова паста, банан, екстракт женьшеню, гречаний мед
Імунобустер	Люди які прогнуть зміцнити імунітет	Куркума, імбир, обліпіха, цитрусові (лимон, грейпфрут, апельсин), мед, чебрець, базилік, ягода годжі, журавлина, кмін, ройбуш, гранатовий сік, броколі, шпинат
Солодкий сон	Люди, які мають проблеми зі сном	Меліса, ромашка, мигдальне молоко, ваніль, мускатний горіх, лаванда, мед, банан, кориця, гарбузове насіння, фініки, вишневий сік, насіння маку, кунжут, кокосовий цукор

Джерело: розроблено авторами

З метою визначення попиту на функціональні напої та уподобання гостей у межах практичного використання було проведено анкетне опитування серед постояльців готелю «Glibivka Family Park» (с. Глібівка, Київська область). Опитування здійснювалося у двох ресторанах протягом трьох днів. В анкеті гостям пропонувалося оцінити свій рівень зацікавленості у впровадженні різних типів функціональних барних програм: детокс, антистрес, для імунітету, для сну, дитячого та спортивного спрямування. Усього було опитано 150 респондентів віком від 20 до 55 років. Результати дослідження узагальнено у вигляді діаграми (рис. 1).

На основі проведеного опитування встановлено, що найбільший інтерес серед гостей викликають детокс-програма та програма для сну. Такий вибір пояснюється зростанням уваги споживачів до питання очищення

організму, відновлення енергетичного балансу та покращення якості відпочинку. Гості готелю зазначали, що саме ці напрями вони вважають найкориснішими у межах оздоровлення, оскільки вони сприяють покращенню самопочуття після подорожей, зменшенню втоми та підтримці природних біоритмів. Відповідно, детокс-програма та програма для сну були обрані як основа для впровадження у барному меню, адже саме вони найбільше відповідають сучасним запитам гостей і концепції функціонального харчування.

Для розроблення коктейлів функціонального призначення було враховано сучасні тенденції до створення напоїв, які не лише мають приємні смакові властивості, а й позитивно впливають на організм людини.

Основною метою стало поєднання класичних барних рецептур із інгредієнтами, що містять корисні

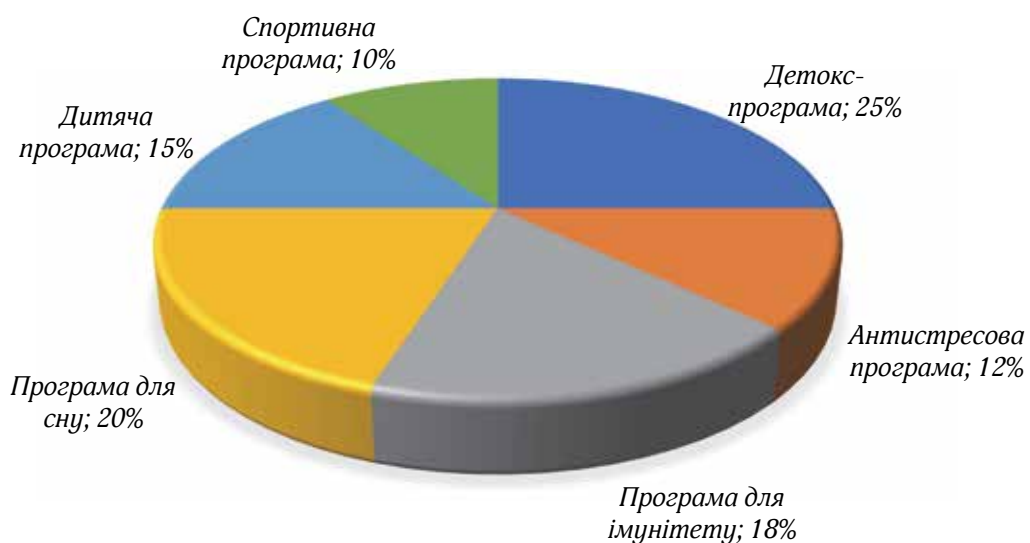


Рисунок 1 – Результати опитування гостей закладів ресторанного господарства при готелі «Glibivka Family Park»

Джерело: розроблено авторами

мікроелементи, вітаміни та біоактивні сполуки. При цьому особлива увага приділялася підбору сировини з цінним нутрієнтним складом, а також її функціональному призначенню – підтримці травної системи, нервової діяльності та загального самопочуття.

Висновки. Досліджено сучасний стан споживання функціональних напоїв у світі. Сучасна індустрія гостинності активно реагує на зростаючий попит в напрямку здорового харчування, що зумовлює актуальність розроблення функціональних напоїв та барних програм при готелях. Проведене дослідження

дозволило систематизувати сучасні тенденції розвитку та підтвердити ефективність використання природних інгредієнтів для створення напоїв із оздоровчим ефектом.

Встановлено доцільність розроблення барних програм для закладів ресторанного господарства при готелях. На основі отриманих даних розроблено барні програми функціонального спрямування, які дозволять підвищити конкурентоспроможність закладу, підвищуючи попит на споживання оздоровчих напоїв із очікуваним ефектом.

Список використаних джерел:

1. Біленький, П., Тележенко, Л., Біленька, І. Функціональний напій відновлювальної дії для спортсменів, власливості та показники якості. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*, 2025, № (2) (16), pp. 25–31. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.2\(16\).2025.4](https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(16).2025.4)
2. Бондарчук, З., Куриленко, Ю., Андронович, Г. Використання рослинної сировини як комплекс біологічно активних речовин для напоїв функціонального призначення. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*, 2022, No. (2) (6), pp. 38–43. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.2\(6\).2022.7](https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(6).2022.7)
3. Дулька О. С., Прибильський В. Л., Федосов О. Л., Кирпиченкова О. М., Куц А. М., Шидловська О. Б., Іщенко Т. І., Цирульнікова В. В., Бондар Н. П. Використання насіння chia у технології безалкогольних напоїв. *Journal of Chemistry and Technologies*, 2024, No. 32(1), С. 163–170. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i1.276288>
4. Heydari, M., Pourahmad, R., Hashemiravani, M. The effect of green tea extract on the viability of *Lactobacillus casei* and the qualitative characteristics of a probiotic drink based on a mixture of celery, carrot and apple juice. *Journal of Food Science and Technology (Iran)*, 2025, No. 156 (21), С. 125–135.
5. Ivanov, Y., Schutyuk, V. Functional drink from malt raw materials as a substitute for natural coffee. *Food Industry*, 2021, no. 29, С. 42. DOI: <https://doi.org/10.24263/2225-2916-2021-29-7>
6. Карпутіна М., Харгелія Д., Вітряк О. Безпечність і якість напоїв на основі сорго. *The International Scientific-Practical Journal "Commodities and Markets"*, 2022, No.43(3), С. 99–107. DOI: [https://doi.org/10.31617/2.2022\(43\)08](https://doi.org/10.31617/2.2022(43)08)
7. Куриленко Ю., Сухенко В., Андронович Г., Куракін О. Мультинутриєнтний функціональний напій. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*, 2024, No. 4(14), С. 25–30. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.4\(14\).2024.4](https://doi.org/10.32782/2708-4949.4(14).2024.4)
8. Nikolenko, V. International experience in the functioning of the soft drinks market. *Biological Systems: Theory and Innovation*, 2024, No. 15(3), С. 58–71. DOI: <https://doi.org/10.31548/economics/3.2024.58>
9. Pomalango, Z. B., Paneo, M. A., Pakaya, N., Aman, L. O., Hutuba, A. H. Cholesterol-Lowering Effects of Turmeric Effervescent Dosage in Preventing Atherosclerosis. *Science and Technology Indonesia*, 2025, No. 10(2), С. 482–492. DOI: <https://doi.org/10.26554/sti.2025.10.2.482-492>
10. Schönenberger, K. A., Ranzini, C., Laval, J., Bellenger, P., Tenon, M., Fañça-Berthon, P. The influence of food matrices on the bioavailability of curcuminoids from a dried colloidal turmeric suspension: a randomized, crossover, clinical trial. *Food & Function*, 2025. DOI: <https://doi.org/10.1039/d4fo03414g>
11. Nikolenko, V. International experience in the functioning of the soft drinks market. *Biological Systems: Theory and Innovation*, 2024, No.15(3), С. 58–71. DOI: <https://doi.org/10.31548/economics/3.2024.58>
12. Паска М., Млинко О. Технологічні аспекти використання функціональних напоїв у ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*, 2023, No. (52). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-88>
13. US alcohol consumption at record low as health concerns rise, survey finds. (2025, 13 august). *Reuters*. URL: <https://www.reuters.com/business/healthcare-pharmaceuticals/us-alcohol-consumption-record-low-health-concerns-rise-survey-finds-2025-08-13/>
14. Europeans ditching alcohol for taste and health reasons, research firm says. (2025, 7 october). *Reuters*. URL: <https://www.reuters.com/business/europeans-ditching-alcohol-taste-health-reasons-research-firm-says-2025-10-07/>
15. Aprilia, B. E., Fibri, D. L. N., Rahayu, E. S. Development and characterization of high-protein flakes made from *Spirulina platensis* in instant cereal drinks enriched with probiotic milk powder. *Food Production, Processing and Nutrition*, 2025, No. 7(1). DOI: <https://doi.org/10.1186/s43014-024-00298-6>

References:

1. Bilenky, P., Telezhenko, L., & Bilenka, I. (2025). Functional recovery drink for athletes, properties and quality indicators. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*, no 2 (16), pp. 25–31. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.2\(16\).2025.4](https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(16).2025.4)
2. Bondarchuk, Z., Kurylenko, Yu., & Andronovych, G. (2022). Use of plant raw materials as a complex of biologically active substances for functional beverages. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*, no 2 (6), pp. 38–43. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.2\(6\).2022.7](https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(6).2022.7)
3. Dul'ka, O. S., Prybil'skyi, V. L., Fedosov, O. L., Kyrpichenkova, O. M., Kuts, A. M., Shydlovs'ka, O. B., Ishchenko, T. I., Tsiur'nikova, V. V., Bondar, N. P. (2024) Vykorystannia nasinnia chia u tekhnologii bezalkohol'nykh napoiv [Use of chia

- seeds in the technology of non-alcoholic beverages]. *Journal of Chemistry and Technologies*, no 32 (1), pp. 163–170. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i1.276288>
4. Heydari, M., Pourahmad, R., Hashemiravani, M. (2025) The effect of green tea extract on the viability of *Lactobacillus casei* and the qualitative characteristics of a probiotic drink based on a mixture of celery, carrot and apple juice. *Journal of Food Science and Technology* (Iran), no 156(21), pp. 125–135. DOI: <https://doi.org/10.22034/FSCT.21.156.125>.
5. Ivanov, Y., Schutuyk, V. (2021) Functional drink from malt raw materials as a substitute for natural coffee. *Food Industry*, no 29, p. 42. DOI: <https://doi.org/10.24263/2225-2916-2021-29-7>
6. Karputina, M., Khargeliia, D., Vitriak, O. (2022) Bezpechnist i yakist' napoiv na osnovi sorgo [Safety and quality of sorghum-based beverages]. *The International Scientific-Practical Journal "Commodities and Markets"*, no 43 (3), pp. 99–107. DOI: [https://doi.org/10.31617/2.2022\(43\)08](https://doi.org/10.31617/2.2022(43)08)
7. Kurilenko, Y., Sukhenko, V., Andronovych, H., Kurakin, O. (2024) Multynutrientnyi funktsionalnyi napi [Multinutrient functional beverage]. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*, no 4 (14), pp. 25–30. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.4\(14\).2024.4](https://doi.org/10.32782/2708-4949.4(14).2024.4)
8. Nikolenko, V. (2024) International experience in the functioning of the soft drinks market. *Biological Systems: Theory and Innovation*, no 15 (3), pp. 58–71. DOI: <https://doi.org/10.31548/economics/3.2024.58>
9. Pomalango, Z. B., Paneo, M. A., Pakaya, N., Aman, L. O., Hutuba, A. H. (2025) Cholesterol-Lowering Effects of Turmeric Effervescent Dosage in Preventing Atherosclerosis. *Science and Technology Indonesia*, no 10 (2), pp. 482–492. DOI: <https://doi.org/10.26554/sti.2025.10.2.482-492>
10. Schönenberger, K. A., Ranzini, C., Laval, J., Bellenger, P., Tenon, M., Fañca-Berthon, P. (2025) The influence of food matrices on the bioavailability of curcuminoids from a dried colloidal turmeric suspension: a randomized, crossover, clinical trial. *Food & Function*. DOI: <https://doi.org/10.1039/d4fo03414g>
11. Nikolenko, V. (2024) International experience in the functioning of the soft drinks market. *Biological Systems: Theory and Innovation*, no. 15(3), pp. 58–71. DOI: <https://doi.org/10.31548/economics/3.2024.58>
12. Paska, M., Mlynko, O. (2023) Tekhnolohichni aspekty vykorystannia funktsional'nykh napoiv u restorannomu biznesi [Technological aspects of using functional beverages in the restaurant business]. *Ekonomika ta suspilstvo*, no 52. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-88>
13. US alcohol consumption at record low as health concerns rise, survey finds. (2025, 13 August). *Reuters*. Available at: <https://www.reuters.com/business/healthcare-pharmaceuticals/us-alcohol-consumption-record-low-health-concerns-rise-survey-finds-2025-08-13/>
14. Europeans ditching alcohol for taste and health reasons, research firm says. (2025, 7 October). *Reuters*. Available at: <https://www.reuters.com/business/europeans-ditching-alcohol-taste-health-reasons-research-firm-says-2025-10-07/>
15. Aprilia, B. E., Fibri, D. L. N., Rahayu, E. S. (2025) Development and characterization of high-protein flakes made from *Spirulina platensis* in instant cereal drinks enriched with probiotic milk powder. *Food Production, Processing and Nutrition*, no 7 (1). DOI: <https://doi.org/10.1186/s43014-024-00298-6>

Olga Pushka, Tetyana Silchuk, Ilya Shevchenko, Myroslava Voyko
National University of Food Technology

PREREQUISITES FOR CREATING BAR PROGRAMS FOR HOTELS AND RESTAURANTS

The article examines the current state of development and consumption of functional beverages. The state of alcohol consumption in the world has been analyzed, and a decreasing trend among young people has been identified, which is due to the growing interest in a healthy lifestyle and new knowledge about the relationship between nutrition and the prevention of chronic diseases, as well as changes in consumer preferences and economic conditions in developed countries. An analysis of recent studies and publications has been conducted, which established that in today's conditions, there is a growing interest in natural, functional products enriched with vitamins, minerals, antioxidants, and bioactive substances. The idea of personalized beverages for specific consumer groups, capable of meeting the body's needs for desired nutrients, is becoming increasingly widespread. There is also a growing interest in the use of local ingredients for the production of beverages with targeted benefits. The composition and bar programs have been proposed and developed for restaurant establishments at hotels, tailored to the needs of guests. The detox program is aimed at cleansing the body and normalizing metabolism; the anti-stress program helps reduce tension and normalize emotional state; the immunity program is focused on strengthening the body's defenses; the sleep program is designed to improve the quality of rest; the children's program ensures the intake of vitamins and nutrients during growth; the sports program is created to support endurance and recovery after physical exertion. Particular attention is paid to the use of functional ingredients in beverages with specific properties that promote consumer health, as well as to the analysis of market trends indicating the growing demand for health-promoting beverages. A survey of guests of the hotel complex "Glibivka Family Park" was conducted, confirming the relevance of implementing the developed bar programs in restaurant establishments at hotels, which will increase the competitiveness of the establishment by boosting the demand for health beverages with the expected effect.

Keywords: restaurant establishment, functional beverage, bar program, hotel, cocktail.

Стаття надійшла: 14.11.2025
Стаття прийнята: 01.12.2025
Стаття опублікована: 17.12.2025