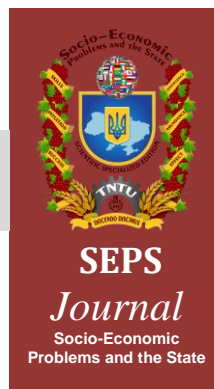




ISSN 2223-3822

Polova, L. (2023) Craft production of cheese as a prospective ecoproduct for restaurants. Socio-Economic Problems and the State (electronic journal), Vol. 29, no. 2, pp. 3-9. URL: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2023/23plvzrh.pdf>



SEPS

Journal

Socio-Economic
Problems and the State

КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО СИРІВ ЯК ПЕРСПЕКТИВНОГО ЕКОПРОДУКТУ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Леся ПОЛЬОВА

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

вул. Галицька, 201 Д, м. Івано-Франківськ, Україна, 76000

e-mail: lesia.polova@pnu.edu.ua

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-2971-5993>



Анотація: В умовах глобалізації та зростання екологічної свідомості споживачів, з'являється зростаючий попит на високоякісні, екологічно чисті продукти. Ресторани по всьому світу шукають способи диверсифікації своїх меню, намагаючись відповісти на ці зміни у вподобаннях клієнтів. Однак, не всі традиційні та сучасні методи виробництва продуктів можуть задовольнити зростаючі очікування споживачів. Попит на високоякісний сир постійно зростає. Останнім часом «сирний» бізнес приваблює все більше фермерів. Експерти стверджують, що це найменш ризикований і найкорисніший з усіх продуктів молочної промисловості. Сири з приватних сироварень все частіше знаходять покупців, адже навіть маленькі сироварні «з душею», безперечно, мають потенціал розвитку. Актуальність даної теми полягає в динамічному розвитку ресторанного ринку України за допомогою крафтового виробництва сирів, який характеризується посиленням конкуренції серед закладів харчування, появою нових форм бізнесу, використанням інноваційних підходів у діяльності ресторанних компаній країни. Темою дослідження є вивчення потенціалу крафтових сирів як перспективного екопродукту для ресторанного бізнесу, його впливу на збільшення конкурентоспроможності ресторанів та переваг для споживачів. Встановлено, що в Україні існує тенденція виготовлення сиру на крафтових сироварнях. Визначено, що мода на вживання місцевих продуктів прийшла з Європи і її активно підхоплює населення, замінюючи її крафтовими сирами. Незважаючи на високі ціни, розвиток крафтового виробництва зараз стрімко зростає, оскільки завжди є група клієнтів, зацікавлених у певній регіональній продукції, технічній унікальності та якості продукції.

Article history:

Received: October, 2023

1st Revision: October, 2023

Accepted: November, 2023

JEL classification:

L10

UDC:

637.3-027.41:640.43

DOI:

<https://doi.org/10.33108/sepd.2023.02.003>

Крафтове виробництво сирів є не лише можливістю розширення асортименту для ресторанів, але й відповіддю на зростаючі очікування споживачів. Інтегруючи такі продукти в своє меню, ресторани можуть отримати конкурентні переваги, зміцнити своє позиціонування на ринку та привернути увагу екологічно свідомих споживачів.

Можна зробити висновок, що інтеграція крафтових сирів у меню ресторанів може бути ефективним способом додати вартості для клієнтів, підтримати місцеве виробництво і водночас здійснити свій внесок у стале майбутнє. Однак це також вимагає від ресторанів глибокого розуміння своєї цільової аудиторії, здатності адаптуватися до ринкових умов і готовності інвестувати у якість.

Ключові слова: крафтове виробництво, екопродукт, ресторанне господарство, сироварні, регіональна продукція.



Польова Л. Крафтове виробництво сирів як перспективного екопродукту для закладів ресторанного господарства. Соціально-економічні проблеми і держава. 2023. Вип. 2 (29). С. 3-9. URL: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2023/23plvzrh.pdf>



This open access article is distributed under a Creative Commons Attribution (CC-BY) 4.0 license.

1. Постановка проблеми.

В умовах глобалізації та зростання екологічної свідомості споживачів, з'являється зростаючий попит на високоякісні, екологічно чисті продукти. Ресторани по всьому світу шукають способи диверсифікації своїх меню, намагаючись відповісти на ці зміни у вподобаннях клієнтів. Однак, не всі традиційні та сучасні методи виробництва продуктів можуть задовольнити зростаючі очікування споживачів.

В Україні існує тенденція виготовлення сиру на крафтових сироварнях. Мода на вживання місцевих продуктів прийшла з Європи і її активно підхоплює населення, замінюючи її крафтовими сирами. Різні країни мають свої традиційні сорти сиру. Наприклад, для Франції – це Брі та Камамбер, Італії – Пармезан і Моцарелла, Нідерландів – Гауда та Едам.

Крафтове виробництво сиру в Україні стає все більш популярним, особливо серед молодих підприємців і споживачів, які цінують якість та автентичність продукції. Крафтове виробництво сирів є унікальним підходом, який об'єднує традиції та інновації, щоб створювати продукт високої якості. Водночас, крафтовий сир може бути розглянутий як екопродукт, що відображає принципи сталого виробництва та відповідального споживання.

Попит на високоякісний сир постійно зростає. Останнім часом «сирний» бізнес приваблює все більше фермерів. Експерти стверджують, що це найменш ризикований і найкорисніший з усіх продуктів молочної промисловості. Сири з приватних сироварень все частіше знаходять покупців, адже навіть маленькі сироварні з «душею», безперечно, мають потенціал розвитку.

Актуальність даної теми полягає в динамічному розвитку ресторанного ринку України за допомогою крафтового виробництва продуктів, який характеризується посиленням конкуренції серед закладів харчування, який сприяє появі нових форм бізнесу, використанням інноваційних підходів у діяльності ресторанних закладів країни.

Незважаючи на високі ціни, розвиток крафтового виробництва зараз набирає обертів, оскільки завжди є група клієнтів, зацікавлених у певній регіональній продукції, технічній унікальності та якості продукції.

Враховуючи ці тенденції, постає питання: як крафтове виробництво сирів може стати важливим елементом в меню ресторанів, що підкреслює екологічну спрямованість? Які переваги та виклики можуть виникнути при інтеграції цього підходу в ресторанний бізнес?

2. Аналіз останніх досліджень та публікацій.

Проблеми і перспективи розвитку крафтового виробництва, зокрема виробництва сирів, є вагомим актуальним питанням кулінарів і дослідників гастрономічної культури сьогодення. Адже питання розширення асортименту продукції, створення інноваційних технологій виготовлення є важливим питанням для розвитку ресторанного бізнесу [2; 4].

Є ряд вітчизняних науковців, які досліджують проблеми розвитку крафтової продукції та його реалізацію в ресторанному бізнесі. Наприклад, Іванішева О. А., Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. та інші [1; 5].

Однак вивчення використання крафтової продукції в ресторанному господарстві потребує глибшого вивчення.

3. Постановка завдання.

Актуальність теми дослідження полягає у контексті збільшення попиту на якісні, екологічно чисті та унікальні продукти. Вивчення потенціалу крафтових сирів

як перспективного екопродукту для ресторанного бізнесу, його впливу на збільшення конкурентоспроможності ресторанів та переваг для споживачів є метою дослідження.

Основними завданнями даного дослідження є:

- аналіз ринку крафтових сирів: ключові гравці, тенденції, виклики.
- вивчення переваг та недоліків крафтового виробництва сирів у порівнянні з масовим виробництвом.
- аналіз споживчого попиту на крафтові сири в ресторанному бізнесі.
- розробка рекомендацій для ресторанів щодо ефективного включення крафтових сирів в меню.
- вивчення економічної ефективності використання крафтових сирів для ресторанів.

Об'єктом дослідження є крафтове виробництво сирів. Предмет дослідження – використання крафтових сирів в меню ресторанів, їх вплив на ділову репутацію закладу та економічні показники діяльності.

4. Виклад основного матеріалу дослідження.

Крафтове виробництво стає все більш популярним напрямком у світовій харчовій промисловості. Сир, що виробляється за традиційними рецептами та з увагою до дрібних деталей, завойовує серця гурманів. Саме це робить його відмінним вибором для закладів ресторанного господарства, які хочуть пропонувати вишукані й якісні страви.

Крафтове виробництво сиру також стає все більш популярним у багатьох країнах, включаючи Україну. Прихильники цього напрямку надають перевагу ручному виробництву за його унікальний смак, якість та можливість додавати інноваційні продукти.

Існує чимало причин, чому крафтовий сир може бути корисним:

1. Висока якість сировини: багато виробників крафтового сиру використовують молоко від корів, що годуються природним харчуванням (наприклад, травою), без використання антибіотиків або гормонів росту.
2. Білки і кальцій: як і багато інших видів сиру, крафтовий сир є джерелом якісних білків та кальцію.
3. Пробіотики: деякі види сирів виготовляються з використанням живих культур, які можуть бути корисними для роботи кишечника.
4. Менше добавок: у крафтовому сиру зазвичай менше добавок, консервантів та інших хімічних інгредієнтів порівняно з масово виробленим сиром.
5. Підтримка локальних господарств: придбання крафтового сиру сприяє підтримці місцевих фермерів і господарств.
6. Різноманітність смаків: крафтовий сир може надати унікальний та інтенсивний смак, який часто відрізняється від промислових аналогів.
7. Вітаміни та мінерали: сир є джерелом ряду важливих вітамінів і мінералів, включаючи фосфор, вітамін А, вітамін В12 та інші [4].

Проте, сироваріння – справа не з дешевих, локальні сироварні активно працюють на Львівщині, Тернопільщині, Київщині та інших областях. За словами Тараса Ложенко, виробляти крафтову продукцію хоча і затратно, але однозначно прибутково – кілограм твердого сиру коштує від 350 грн [3].

Однак кожний регіон, країна або навіть окремих виробник може мати свої особливі рецепти та методи виготовлення має свої особливості щодо різноманітності сирів. Ось деякі особливості різноманітності крафтового сиру:

1. Тип молока: сири можуть виготовлятися з коров'ячого, козячого, овечого або інших видів молока.
2. Смак та текстура: у залежності від методів виготовлення, сир може бути м'яким, твердим, пікантним, кислуватим, солоним тощо.

3. Тривалість витримки: деякі сири витримуються кілька днів, тоді як інші – роками. Це впливає на їхню текстуру та смак.

4. Пліснява: деякі сири мають плісень у своєму складі, що надає їм специфічного смаку та вигляду (наприклад, рокфор або брі).

5. Додаткові інгредієнти: до деяких сирів додаються трави, горіхи, спеції, фрукти або інші компоненти для надання додаткового смаку.

6. Методи виготовлення: в залежності від традицій і технологій, сир може бути пресованим, невареним, сирним згустком тощо.

7. Зовнішній вигляд: шкірка сиру може бути природною, обробленою воском, листям, травами або навіть зовні обростати пліснявою.

8. Географічний регіон: різні регіони часто мають свої характерні сири, які виготовляються за особливими рецептами.

Завдяки цій різноманітності крафтового сиру, споживачі та ресторанний бізнес можуть відкрити для себе безліч унікальних смаків і текстур.

Серед основних тенденцій, які спостерігаємо у розвитку крафтового виробництва сиру, слід відзначити:

1. Виробники сиру все частіше вибирають місцеві продукти, що підкреслює регіональні особливості та створює унікальний смак.

2. Деякі виробники повертаються до стародавніх методів виготовлення сиру, що надає продукту особливого характеру.

3. З'являється все більше різноманітних сортів сиру, від солоних до десертних, від м'яких до твердих.

4. Усіх споживачів цікавить етика виробництва. Відповідно, крафтові виробники сиру звертають увагу на стале виробництво, гуманне ставлення до тварин та екологічність.

5. Прямі продажі через фермерські ринки, онлайн-магазини та спеціалізовані магазини залишаються популярними, що допомагає виробникам збільшити прибуток і зміцнити зв'язок із споживачами.

6. Відкриваються спеціалізовані курси, майстер-класи та школи, де можна навчитися виготовленню сиру вдома або на професійному рівні [4; 5].

Крафтове виробництво сирів, як перспективного екопродукту для закладів ресторанного господарства, стає все більш актуальним явищем у сучасному світі. Споживачі все більше цінують якість, автентичність та унікальність продуктів, які вони вживають.

Також дане використання крафтової продукції має свої переваги для ресторанного бізнесу:

– унікальність меню: крафтові сири дозволяють закладам пропонувати ексклюзивні страви;

– збільшення лояльності клієнтів завдяки високій якості продуктів;

– можливість позиціонування себе як закладу, що підтримує місцевих виробників та екологічний підхід.

Крафтове виробництво сирів до пандемії 2019 року розвивався активно, з'явилась різноманітність видів сирів і молочної продукції. Все це – продукт високої якості, створений локальними виробниками, який впливає на малий і середній бізнес зокрема та економіку країни у цілому. Дана культура споживання крафтової продукції тільки розвивається, однак за прогнозами, в 2030 році буде сягати в ресторанному бізнесі 30 % [4].

Модель взаємодії між виробниками крафтових сирів і ресторанним бізнесом може бути багатогранною та базуватися на кількох ключових принципах та структурах співпраці:

1. Довіра: відносини між виробниками і бізнесом повинні базуватися на взаємній довірі.

2. **Транспарентність:** чітке розуміння взаємних очікувань, цінностей і цілей є важливим для створення довгострокових відносин.

3. **Партнерський підхід:** обидві сторони повинні підходити до співпраці як до партнерства, де обидва партнери отримують вигоду.

4. **Збереження якості:** для крафтових виробників важливо зберігати якість своєї продукції, незалежно від того, наскільки швидко зростає попит.

5. **Гнучкість:** виробничі потужності крафтових виробників можуть бути обмеженими, тому важливо мати гнучкість у замовленнях і домовленостях.

6. **Загальні цінності:** спільні цінності та принципи можуть служити основою для тривалої співпраці.

7. **Підтримка місцевих спільнот:** часто крафтові виробники є частиною місцевої спільноти, і підтримка їхньої діяльності може позитивно відобразитися на іміджі бізнесу.

Важливо пам'ятати, що кожна співпраця є унікальною, і те, що працює для одного партнерства, може не підходити для іншого. Отже, важливо ретельно планувати, обговорювати деталі та бути готовим до корекції курсу, якщо це необхідно.

Також використання крафтових сирів у ресторанному бізнесі має ряд своїх недоліків:

- вища вартість крафтових сирів у порівнянні з масовими аналогами;
- обмежена доступність деяких видів сирів або їх сезонність;
- необхідність постійної співпраці з виробниками для підтримки стабільності поставок.

Тому ресторанним закладам потрібно використовувати такі методи:

- **співпраця з виробниками:** встановлення прямих зв'язків із крафтовими виробниками сирів може забезпечити стабільність поставок і можливість отримання ексклюзивних сортів;
- **освіта персоналу:** проводьте навчання для офіціантів і шеф-кухарів щодо особливостей крафтових сирів, їхнього походження та підбору вин;
- **маркетинг і розповсюдження:** піарте своє меню з крафтовими сирами через соціальні мережі, блогерів та локальні ЗМІ. Це допоможе привернути увагу споживачів, які цінують якість та унікальність;
- **флексибільність меню:** заохочуйте свою кулінарну команду до творчості, інтегруючи крафтові сири у різноманітні страви;
- **зворотний зв'язок:** активно збирайте відгуки від своїх клієнтів щодо страв з крафтовим сиром, щоб неперервно вдосконалювати своє меню.

Міжнародний досвід свідчить про зростаючий інтерес до крафтових продуктів. З огляду на світові тренди до збільшення уваги до екології, автентичності та локалізації виробництва, можна очікувати, що попит на крафтові сири у ресторанах лише зростатиме.

Крафтове виробництво сирів є не лише можливістю розширення асортименту для ресторанів, але й відповіддю на зростаючі очікування споживачів. Інтегруючи такі продукти в своє меню, ресторани можуть отримати конкурентні переваги, зміцнити своє позиціонування на ринку та привернути увагу екологічно свідомих споживачів.

5. Висновки.

Можна зробити висновок, що інтеграція крафтових сирів у меню ресторанів може бути ефективним способом додати вартості для клієнтів, підтримати місцеве виробництво і водночас внести свій вклад у стале майбутнє. Однак це також вимагає від ресторанів глибокого розуміння своєї цільової аудиторії, здатності адаптуватися до ринкових умов та готовності інвестувати у якість.

Author details (in English)**CRAFT PRODUCTION OF CHEESE AS A PROSPECTIVE ECOPRODUCT FOR RESTAURANTS****Lesya POLOVA**

Vasyl Stefanyk Prykarpatsky National University
 str. Halytska, 201 D, Ivano-Frankivsk, Ukraine, 76000
 e-mail: lesia.polova@pnu.edu.ua
 ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-2971-5993>

Abstract. *In the conditions of globalization and growing environmental awareness of consumers, there is a growing demand for high-quality, environmentally friendly products. Restaurants around the world are looking for ways to diversify their menus in an effort to respond to these changes in customer preferences. However, not all traditional and modern methods of product production can meet the growing expectations of consumers. The demand for high-quality cheese is constantly growing. Recently, the "cheese" business has attracted more and more farmers. Experts state that it is the least risky and the most useful of all products of the dairy industry. Cheeses from private cheese factories are increasingly finding buyers, because even small cheese factories with a "soul" definitely have a development potential. The relevance of this topic lies in the dynamic development of the restaurant market of Ukraine with the help of craft cheese production, which is characterized by increased competition among food establishments, the emergence of new forms of business, and the use of innovative approaches in the activities of the country's restaurant companies. The topic of the research is the craft production of cheeses as a promising ecoproduct for restaurants. Studying the potential of craft cheeses as a promising ecoproduct for the restaurant business, its impact on increasing the competitiveness of restaurants and benefits for consumers is the goal of the research.*

It is determined that in Ukraine there is a tendency to produce cheese at craft cheese factories. It is revealed that the fashion for using local products came from Europe and is being actively picked up by the population, replacing it with craft cheeses. Despite the high prices, the development of craft production is now gaining momentum, as there is always a group of customers interested in certain regional products, technical uniqueness and product quality.

Craft cheese production is not only an opportunity to expand the assortment for restaurants, but also a response to the growing expectations of consumers. By integrating such products into their menu, restaurants can gain competitive advantages, strengthen their market positioning and attract the attention of environmentally conscious consumers.

It can be concluded that integrating craft cheeses into restaurant menus can be an effective way to add value for customers, support local production and at the same time contribute to a sustainable future. However, it also requires restaurants to have a deep understanding of their target audience, the ability to adapt to market conditions and a willingness to invest in quality.

Key words: *craft production, ecoproduct, restaurant business, cheese factories, regional products.*

Appendix A. Supplementary material

Supplementary data associated with this article can be found, in the online version, at <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2023/23plvzrh.pdf>

Funding

The authors received no direct funding for this research.

Citation information

Polova, L. (2023) Craft production of cheese as a prospective ecoproduct for restaurants. Socio-Economic Problems and the State (electronic journal), Vol. 29, no. 2, pp. 3-9. URL: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2023/23plvzrh.pdf>

Використана література:

1. Іваніщева О. А. Сироваріння як перспективний напрямок гастротуризму на Вінниччині. Міжнародна науковопрактична конференція «Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі»: матеріали, м. Харків. 2020. 232 с.
2. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія / за ред. Черевка О. І., Пересічного М. І. 4-те вид., переробл. та допов. Харків: ХДУХТ, 2017. 592 с. URL:

- http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8491/1/_монографія_.pdf (дата звернення: 18.08.2023).
3. Крафтові сири: як кооперативи розвивають локальне виробництво. URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/kraftovi-siri-ak-kooperativi-rozvivaut-lokalne-virobnictvo> (Дата звернення: 22.08.2023).
 4. МІ-ЛО-КО: крафтові виробники України – це майбутнє! URL: <https://posteat.ua/obzory/mi-lo-ko-kraftovi-virobniki-ukra%D1%97ni-ce-majbutnye/> (Дата звернення: 22.08.2023).
 5. Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. International scientific and practical conference. Prague, 2020. С. 76–80. URL: <http://baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/64/1248/2849-1?inline=1> (дата звернення 17.08.2023).

References

1. Ivanishcheva O. A. (2020) Syrovarinnia yak perspektyvnyi napriamok hastroturyzmu na Vinnychchyni [Cheese making as a promising direction of gastrotourism in Vinnytsia region]. Mizhnarodna naukovo-praktychna konferentsiia «Suchasni tendentsii rozvytku industrii turyzmu ta hostynnosti u konkurentnomu seredovyshchi»: materialy, m. Kharkiv. 232 p.
2. Innovatsiini tekhnolohii kharchovoi produktsii funktsionalnoho pryznachennia (2017) [Innovative technologies of functional food products]: monohrafiia / za red. Cherevka O. I., Peresichnoho M. I. 4-te vyd., pererobl. ta dopov. Kharkiv: KhDUKhT. 592 p. URL: http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8491/1/_монографія_.pdf (accessed 18.08.2023).
3. Kraftovi syry: jak kooperatyvy rozvyvajut lokalne vyrobnyctvo. [Craft cheeses: how cooperatives develop local production]. URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/kraftovi-siri-ak-kooperativi-rozvivaut-lokalne-virobnictvo> (accessed: 22.08.2023).
4. MI-LO-KO: kraftovi vyrobnyky Ukrainy – ce majbutnie! [MI-LO-KO: craft producers of Ukraine are the future]. URL: <https://posteat.ua/obzory/mi-lo-ko-kraftovi-virobniki-ukra%D1%97ni-ce-majbutnye/> (accessed: 22.08.2023).
5. Paska M. Z., Hrafska O. I., Kulyk O. M. (2020) Suchasni aspekty formuvannia kraftovykh produktiv u restorannii spravi [Modern aspects of the formation of craft products in the restaurant business]. International scientific and practical conference. Prague. pp. 76–80. URL: <http://baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/64/1248/2849-1?inline=1> (accessed 17.08.2023).



© 2023 Socio-Economic Problems and the State. All rights reserved.
 This open access article is distributed under a Creative Commons Attribution (CC-BY) 4.0 license.
 You are free to:
 Share — copy and redistribute the material in any medium or format Adapt — remix, transform, and build upon the material for any purpose, even commercially.
 The licensor cannot revoke these freedoms as long as you follow the license terms.
 Under the following terms:
 Attribution — You must give appropriate credit, provide a link to the license, and indicate if changes were made.
 You may do so in any reasonable manner, but not in any way that suggests the licensor endorses you or your use.
 No additional restrictions
 You may not apply legal terms or technological measures that legally restrict others from doing anything the license permits.

Socio-Economic Problems and the State (ISSN: 2223-3822) is published by Academy of Social Management (ASM) and Ternopil Ivan Puluj National Technical University (TNTU), Ukraine, Europe.

Publishing with SEPS ensures:

- Immediate, universal access to your article on publication
- High visibility and discoverability via the SEPS website
- Rapid publication
- Guaranteed legacy preservation of your article
- Discounts and waivers for authors in developing regions

Submit your manuscript to a SEPS journal at <http://sepd.tntu.edu.ua>

