

**Воєвода Надія В'ячеславівна**

*к.т.н.*

**Третьяков Олег Віталійович**

*здобувач вищої освіти другого (магістерського) рівня  
Херсонський державний аграрно-економічний університет  
м. Херсон*

## АНАЛІЗ РИНКУ ВЕГЕТАРІАНСЬКИХ КОВБАС В УКРАЇНІ

Туризм та готельно-ресторанний бізнес в Україні мають ґрунтуватись на людино-розвиваючих факторах, пропонувати вдосконалення культури обслуговування, користуватись психологічними механізмами симпатії та емпатії для того, щоб завоювати довіру і прихильність клієнта [1].

В останні десятиліття в розвитку закладів ресторанного господарства окреслилися деякі тенденції, зокрема формування нових напрямів сучасної кулінарії [2]. Одним з них є запровадження спеціального харчування для груп населення вегетаріанської спрямованості, яке сприятиме отриманню як можна більшої кількості клієнтів, максимальній кількості продажів, завоюванню довіри гостя, формуванню позитивного іміджу підприємства [3].

Забезпечення вегетаріанськими продуктами харчування туризму може відбуватись на основі ресторанних закладів або вітчизняних підприємств. Проаналізуємо виробників та склад ковбас цього спрямування в Україні (табл. 1).

**Таблиця 1. Ринок ковбас вегетаріанського спрямування в Україні**

Виробник	Назва	Головний компонент рецептури
1	2	3
ТМ «Zdorova» м. Дніпро	Ковбаса вегетаріанська сирна	Білок соєвий, білок пшеничний, кукурудзяний крохмаль, соняшникова олія, пряно-ароматична суміш спецій, харчові неактивні дріжджі Flax (містять білок (55%) і вітаміни групи В), сіль, барвник натуральний «ферментований рис».
	Ковбаса вегетаріанська бутербродна	Білок соєвий, білок пшеничний, кукурудзяний крохмаль, соняшникова олія, суміш спецій, сіль, барвник натуральний «ферментований рис».
ТМ «Зелена Їжа» м. Миколаїв	Ковбаса пшенично-нутова	Пшениця, тофу, нут, крохмаль, олія соняшникова, сіль, цукор, натуральні приправи
ТМ «Зелена корова» м. Львів	Ковбаса копчена	Тофу (боби соєві цілі, коагулянт глюконо-дельта-лактон), ізолят соєвий, олія соняшникова рафінована, пшенична клейковина, сіль кухонна, мальтодекстрин, стабілізатор E407, E508, гідролізат рослинного білку, суміш екстрактів (чорний перець, коріандр, мускатний горіх), натуральні ароматизатори дріжджові екстракти, глюкоза, антиоксидант E316, фарбник E124
ТМ «Еден» м. Мукачєво	Ковбаса рослинна	Вироблена на основі сейтану. Інші компоненти виробником не вказуються

## Продовження табл. 1

1	2	3
ТМ «Vegetus» м. Миколаїв	Шпикачки копчені з сиром	Натуральне копчення на буковій та вільховій трісці. Компоненти: вода, сейтан (вода, пшеничний білок), олія кокосова, крохмаль пшеничний, крохмаль кукурудзяний, гороховий протеїн, олія соняшникова, сир молочний «Адигейський», сир молочний «Моцарела», картопляний протеїн, молоко коров'яче сухе, спеції та екстракти спецій (чорний перець, коріандр, мускатний горіх, масляний екстракт часнику), загущувач (карагенан, гуарова камідь, борошно з насіння льону), гідролізований рослинний білок, сіль, регулятор кислотності (хлорид калію), антиоксидант (лимонна кислота), барвник натуральний (ферментований рис).
	Сардельки пшеничні з сиром	Вода, білок пшеничний, олія кокосова, олія соняшникова, крохмаль кукурудзяний, крохмаль пшеничний, сир адигейський, сир ниточний копчений, сир моцарелла, сіль, смако-ароматична суміш спецій, екстракт морських водоростей, інулін, барвник натуральний "Червоний рис".
	Ковбаса пшенична "Молочна"	Вода, білок пшеничний, олія кокосова, олія соняшникова, крохмаль кукурудзяний, молоко, сир адигейський, сир моцарела, сир копчений нитковий, сіль, смако-ароматична суміш спецій, екстракт морських водоростей, барвник натуральний «Червоний рис».
	Ковбаса пшенична, класична	Вода, пшеничний білок, олія кокосова, олія соняшникова, крохмаль кукурудзяний, крохмаль картопляний, сіль, аромат шинки, смако-ароматична суміш спецій, аромат диму натуральний, екстракт морських водоростей, барвник натуральний «червоний рис».
	Ковбаса пшенична шинкова	Вода, сейтан (вода, пшеничний білок), олія кокосова, олія соняшникова, крохмаль кукурудзяний, крохмаль пшеничний, спеції та екстракти спецій (чорний перець, душистий перець, коріандр, мускатний горіх), загущувач (карагенан), гідролізований рослинний білок, аромат (дріжджовий екстракт), сіль, барвник натуральний (ферментований рис).
	Сервелат пшеничний Vegetus	Вода, сейтан (вода, пшеничний білок), олія кокосова, білок гороховий, білок картопляний, крохмаль кукурудзяний, спеції та екстракти спецій (чорний перець, білий перець, коріандр, мускатний горіх), загущувач (карагенан, борошно з насіння льону, волокна цитрусові), гідролізований рослинний білок, сіль, барвник натуральний (ферментований рис). Натуральне копчення на буковій та вільховій трісці.
	Тофу ковбасний з грибами	Тофу, білок соєвий, масло рослинне, цукор, сіль, смако-ароматичні добавки, коріандр, кардамон, гвоздика, петрушка, кріп, мускатний горіх, барвник ферментований рис
	Ковбаса рослинна Краківська	Вода, сейтан (вода, пшеничний білок), гороховий протеїн, олія кокосова, картопляний протеїн, олія соняшникова, крохмаль картопляний, борошно з насіння льону, спеції та екстракти спецій (коріандр, паприка, перець чорний, чілі, часник, мускатний горіх), дріжджовий екстракт, гідролізований рослинний білок, загущувачі (гуарова камідь, карагенан, камідь конжаку), сіль, барвник натуральний (ферментований рис), регулятор кислотності (хлорид калію), антиоксидант (лимонна кислота). Натуральне копчення на буковій та вільховій трісці.
ТМ «Vegan Deli», Португалія	Нарізка веганська з фісташками  Нарізка веганська зі смаком ковбаси	Склад продукції не наводиться

## Продовження табл. 1

1	2	3
ТМ «VegoMan» м. Київ	Ковбаса Веганська Ветчинная	Соевий протеїн, вода, кокосове масло, суміш спецій, рослинні волокна. Не містить цибулю і часник.
ТМ «Эдемский сад» м. Івано-Франківськ	Ковбаса веганські натуральна «Сирна»	Пшеничний та інші рослинні білки, а також натуральні масла і спеції. Вона не містить нітратів, штучних барвників, ароматизаторів і консервантів.
	Ковбаса веганські натуральна «Ювілейна»	
ТМ «Малика» м. Харків	Сервелат фірмовий	Білок пшеничний, масло рослинне, гороховий білок, морські водорості, спеції, смако-ароматична добавка, сіль, барвники натурального походження
	Саямі	Пряний білок пшеничний, масло рослинне, крохмаль кукурудзяний, гороховий білок, сіль, смако-ароматичні добавки, насіння коріандру, морські водорості, барвники натурального походження
	Ковбаса особлива	Білок пшеничний, вода, олія кокосова, смако-ароматичні добавки, соєвий білок, екстракт морських водоростей, сіль, соєвий соус, барвники натуральні рослинного походження
	Напівкопчена з сиром	Білок пшеничний, масло рослинне, крохмаль кукурудзяний, крупа манна, крупа рисова, гороховий білок, сіль, смако-ароматична добавка, барвники натуральні рослинного походження
	Шинка класична	Білок пшеничний, вода, сіль, гуляш соєвий, суміш прянощів, крохмаль кукурудзяний, олія кокосова, гороховий білок, гірчиця, барвники натуральні рослинного походження
	Шинка ніжна	Білок пшеничний, смако-ароматичні добавки, сіль, вода, олія кокосова, морські водорості, барвники натуральні рослинного походження
ТМ «Violife НІТ», Італія	Ковбаса веганська зі смаком курки	Вода, кокосове масло (21%), модифікований крохмаль, ячмінний крохмаль (без глютену), рисовий білок, морська сіль, концентрат яблучного соку, курячий ароматизатор, регулятор кислотності: лимонна кислота, екстракт оливок, овочевий і фруктовий концентрат (перець, морква, редис, яблуко, чорна смородина), вітамін В12.

Аналізуючи таблицю 1 зрозуміло, що заклади харчування та окремі особи часто замовляють потрібні товари з-за кордону виключно на замовлення, а також виробляють власне продукти із насіння конопель, горіхів, злакових чи сої. Втім, найбільшим виробником є ТМ «Vegetus» (рис. 1), яка територіально знаходиться м. Миколаїв та має найбільший асортимент вегетаріанських ковбасних виробів без врахування сосисок та сарделей (15 найменувань).

Таким чином, розглянуто асортимент ковбас вегетаріанського спрямування в Україні, що включають продукцію вітчизняного та імпортного виробництва

### Список літератури

1. Наконечна А.В., Свідерська А.В. Аналіз тенденцій розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Наука, освіта, суспільство: інструменти і механізми сучасного інноваційного розвитку*, 2018.

С. 124. URL: <https://novaosvita.com/wp-content/uploads/2018/04/ScEdSoc-Kyiv-Mar2018.pdf#page=124>

2. Yatsenko V. Hotel and restaurant household as a complex of the tourism industry, its development and modern trends. *Bulletin of the Cherkasy Bohdan Khmelnytsky National University. Economic Sciences*, № 4. 2018. URL: <http://econom-ejournal.cdu.edu.ua/article/view/3028/3188>

3. Івашина Л.Л., Краснощокій Р.І. Інновації–чинник забезпечення фінансової стабільності закладів ресторанного господарства. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання: матеріали XI міжнародної науково-практичної конференції*. Черкаси: ЧДТУ, 2020. Т.2. С. 234-237.

**Герейло Вікторія Анатоліївна**  
здобувачка вищої освіти першого (бакалаврського) рівня  
Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ  
м. Вінниця

## СУЧАСНИЙ СТАН КАВ'ЯРЕНЬ В УКРАЇНІ

На сьогоднішній день в Україні швидкого розвитку набуває кавова культура, при чому це відбувається не тільки у містах мільйонниках, а й у маленьких містечках. Саме кав'ярні набувають шаленої популярності серед населення. Кафе та кав'ярні поступово стають однією з найбільш популярних та невід'ємних складових частин міста.

Кавова культура в нашій державі розвивається завдяки поширенню авторських та мережевих кав'ярень, які зазнали поширення завдяки створенню сприятливої атмосфери, різноманітності напоїв та нескладних у приготуванні страв, а також доволі невисоким цінам. Умовно, кав'ярні в Україні можна поділити на 3 категорії:

- Традиційна кав'ярня, де в меню, основу складають кава, чай і десерти. У таких закладах діє самообслуговування, тобто клієнт замовляє каву за стійкою і сам несе його за свій стіл. Такий формат є не найпопулярнішим, але найдешевшим

- «Російський формат» – в меню, окрім кави та чаю, входять салати, другі страви та алкоголь. Такий заклад будуть сприймати, скоріше як ресторан з великою кавовою картою. Але споживачами такий формат затребуваний, відповідно кав'ярня буде приносити гарний прибуток.

- Формат фаст-фуду. Відмінною рисою цього формату є кава на винос в одноразових стаканчиках. Такі кав'ярні користуються попитом в торговельних центрах [3].