

державної регуляторної політики.

Також доцільно в рамках регіональних програм розвитку підприємництва передбачити реалізацію стратегію розвитку інфраструктурного забезпечення цього сектору, що вбачатиме створення таких відсутніх її елементів як центрів консалтингової підтримки підприємців, центрів приватного партнерства, центрів інформаційного обслуговування підприємницьких структур тощо.

Основні висновки. Підприємницьке середовище слід тлумачити як сферу формування підприємницької активності, яка досягається шляхом налагодження системи взаємозв'язків між суб'єктами підприємництва, інфраструктурним забезпеченням та державними і недержавними інститутами національного і регіонального рівнів управління під впливом факторів внутрішнього та зовнішнього характеру, що забезпечує створення як нових елементів інфраструктури, так і розвиток підприємництва в цілому.

ЛІТЕРАТУРА

1. Кривов'язюк І. В., Кухарук Н. В. Теоретичні засади розвитку підприємницького середовища в умовах децентралізації економіки. *Економічний форум*. 2017. №3. URL: nbuv.gov.ua > j-pdf > esfor_2017_3_10 (дата звернення: 07.03.2020).
2. Бутенко А. І., Сараєва І. М., Носова Н. І. Напрямки розвитку інфраструктури підтримки малого підприємництва на регіональному рівні. *Економічні інновації: Зб. наук. пр.* 2012. Вип. 49. С. 89–96.
3. Антонюк Д. А. Концептуальні аспекти інституціональної інфраструктури підприємництва. *Сталий розвиток економіки*. 2014. №2. С. 177–182.

Вікторія Опара,

студентка IV курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу
Бердянського державного педагогічного університету

Наук. керівник: **Л. П. Ярошенко,**
викладач (БЕГК БДПУ)

ПІЧ ХОСПЕР ПРОВІДНИЙ ТРЕНД ГАСТРОІНДУСТРІЇ

Ресторанний бізнес – це високо конкурентна і вимоглива сфера. Сучасний ресторатор зобов'язаний стежити за трендами гастроіндустрії, бути в курсі технічних новинок. Успіх будь-якого закладу залежить від багатьох факторів. Ключовим фактором є кухня. Головним вектором розвитку сучасного ресторанного бізнесу стало повернення до традиційних способів приготування страв. Екологічність, збереження корисних властивостей і смакових якостей – все це зараз затребуване гостями ресторанів. Гості хочуть простої, смачної та корисної їжі. Як ніколи актуальне питання економії ресурсів: електроенергії, води, тепла. Тому при виборі обладнання для кухні тепер має значення його багатофункціональність, можливість використання для різних страв і цілей. Вугільна піч хоспер відповідає всім перерахованим вище вимогам. Будь-який поважаючий себе ресторатор чув про цей іспанський винахід середини

минулого століття – хоспер-піч на вугіллі з функцією гриля і мангала.

Хоспер (Josper) був розроблений власниками ресторану середземноморської та північно-східної іспанської кухні Mas Pi in Pineda de Mar в Барселоні. Компанія Josper була заснована в 1969 році, коли воєдино зійшлися інновації і традиції. Компанія, створена Пере Джулі і Хосепом Арманге в Пінеда де Мар, в Барселоні стала легендою світової кулінарії на вугіллі. Іспанська компанія JOSPER створила, по істині, шедевр професійного кухонного обладнання. Ніщо не можна порівняти з закритим грилем на деревному паливі. Недарма більше 50 років творці бренду Josper вдосконалювали якість і дизайн: сьогодні результат їх роботи вважається кращою моделлю грилів закритого типу. Так би мовити, Мерседес в світі кухонного обладнання. Унікальний пристрій Josper дає можливість зберегти в стравах максимум смаку і користі. Як стверджують дієтологи, їжа, яка приготовлена в Josper, набагато корисніше смаженої. У ній немає масла, отже, ніяких канцерогенів та інших небажаних інгредієнтів. Зростаючу аудиторію вегетаріанців напевно порадують овочі з хоспера, що зберегли всі мікроелементи. Крім грилювання, у вугільній печі хоспер можна також запікати і тушкувати. При цьому страви відрізняються характерним дров'яним ароматом, встояти перед яким неможливо. Особливість хоспера полягає в тому, що напівфабрикати готуються швидше, ніж на звичайному мангалі. Однією з головних переваг є висока температура всередині печі, тепло рівномірно розподіляється та підтримується протягом тривалого часу. В результаті дії високої температури в середині м'яса зберігається природний сік, а оскільки м'ясо смажиться на відкритому вогні воно запікається та карамелізується зовні. Наявність хоспер-меню – це не тільки данина сучасним трендам, але і свого роду хороший тон з боку закладу. Гості приходять саме заради страв з хоспер – меню, воно стає фішкою закладу. Кожен власник розуміє, як важливо мати в своєму арсеналі хоспер. Деякі заклади ресторанного сервісу міста Бердянськ (ресторани: «Баракуда»; «Стрілець»; гастропаб «БіфШтекс») змінили відкриті мангали на хоспери. Хоспер на вугіллі підходить для кухні закладу з будь-якою концепцією, будь то ресторан високої кухні, звичайне кафе, бістро, піцерія або стейк хаус. Дизайн хосперів дозволяє вписати їх в будь-який простір. На невеликій кухні, де кожен сантиметр на рахунку, він займає мінімум місця завдяки ергономічній конструкції. Сотні рестораторів і шеф-кухарів вже оцінили переваги закритої вугільної печі. Будь-яке м'ясо, що потрапило в іспанську піч, наділяється автентичним смаком і запахом. А швидкість приготування порадує навіть самих нетерплячих гостей. Тому хоспер на вугіллі – це просто must have для закладу.

З кожним роком стратегії багатьох закладів ресторанного господарства впроваджують різні інновації, щоб залишатися лідером на ринку послуг. Впроваджуючи інновації, заклади ресторанного господарства формують стійкі конкурентні переваги. Відомі шеф-кухарі стверджують, що з кожним днем в ресторанах України все більшої популярності набувають страви, які приготовані в печах на деревному вугіллі. Неповторний смак, апетитний вигляд, соковитість, рівномірне прожарювання, рум'яна скоринка, аромат «з димком» здатні задовольнити найвибагливішого

споживача. Цей витвір інженерної думки вже кілька років є трендом у світі ресторанного бізнесу. Завдяки хоспер можна приготувати смачну і корисну їжу з найменшими витратами сил та часу. Отже, хоспер є провідним трендом гастроіндустрії і доречним устаткуванням на професійній кухні.

ЛІТЕРАТУРА

1. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві [конспект лекцій]. К.: НУХТ, 2014. 27-28 с.
2. Хоспер. URL: <https://tetatet-club.ru/cokking/josper> (дата звернення: 02.03.2020)

Євген ПЕРЕПАДЯ,
магістрант 1 курсу
гуманітарно-економічного факультету
Науковий керівник: **Наталя КІРКОВА,**
к.е.н., доцент (БДПУ)

АНАЛІЗ ТА ПРОГНОЗУВАННЯ ТЕНДЕНЦІЙ ЦІНОВОЇ ПОЛІТИКИ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ГАЛУЗІ

Актуальність. Економічне зростання потребує великої кількості енергоносіїв, і нафта серед них займає провідну роль. Сучасна нафтова галузь так чи інакше впливає на всі країни світу без винятку, добробут багатьох із них залежить саме від цього цінного ресурсу. Нафта, або як її ще називають «чорне золото», має велике значення в житті та життєдіяльності людини, її вплив не можна недооцінювати. Тому, дослідження цієї галузі є наріжним каменем в розумінні економічного розвитку країн і народів.

Ступінь дослідження проблеми. Вагомий внесок у розвиток моделювання та прогнозування цінової політики зробили вітчизняні та зарубіжні автори, серед них: Р. Бекон, С. Боренштейн, О.Б. Брагинський, І.А. Віременко, Л.Ю. Гальчинський, Д. Гамільтон, Р. Гілберт, О.І. Дікарев, А. Камерон, Г.Л. Рябцев та ін. Праці цих та багатьох інших вчених дали глибинне уявлення про актуальність і всю значимість даної теми.

Методи дослідження. Теоретичною базою для дослідження є наукові праці як вітчизняних, так і зарубіжних вчених. Основними методами моделювання та аналізу є статистичний, графічний та табличний методи.

Сутність дослідження. Сировинний ринок має досить довгу і багату історію, для розуміння процесів які характерні саме для цієї галузі спочатку необхідно розібратися, що впливає на ціноутворення нафти та енергоносіїв. Загалом, існує чотири загальноприйняті етапи розвитку цієї галузі:

1) Система цін в 40-і роки, коли ціна визначалася за принципом витрати плюс прибуток – «cost+». У цей період, ціна на нафту визначалася лише з витрат виробництва;

2) Система цін яка сформувалася в 50-60-і роки і проіснувала до початку 70-х років. Вона була схожа з попередньою системою, але ціни тоді визначалися не по одному виду нафти, а через «кошик нафт» за таким же принципом;