

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Ірина Мендела

канд. екон. наук, доцент
доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника

ФЕРМЕРСЬКІ, КРАФТОВІ ТА ЛОКАЛЬНІ ПРОДУКТИ ЯК ІНДИКАТОРИ ЯКОСТІ

У світі сучасного споживача все більше уваги приділяється походженню та якості продуктів харчування. Фермерські, крафтові та локальні продукти виявляються серед найбільш популярних варіантів, які відображають цей новий споживчий тренд, що підкреслює прагнення до натуральності та якості. Важливо розуміти не лише терміни, що характеризують ці продукти, а й фактори, що визначають їх безпеку та якість.

Фермерські продукти завжди є результатом виробництва на фермах, часто у формі сімейних підприємств, де члени родини беруть участь у їх вирощуванні та виробництві. Зазвичай такі продукти виробляються в невеликих або середніх кількостях, що сприймається споживачами як індивідуальний підхід до виробництва. Крафтові продукти мають схожі риси з фермерськими, проте вони характеризуються виробництвом в обмежених партіях без використання промислових технологій. Термін «крафт» походить з американського пивоваріння і спочатку використовувався для опису авторського, вручну виготовленого пива. В сучасному розумінні, крафтові продукти харчування можуть бути доступні через невеликі магазини, заклади харчування, онлайн-платформи або ринки.

Також варто зазначити поняття «локальні» або «місцеві» продукти, які виробляються в конкретній місцевості та можуть відображати традиції та особливості регіону. Наприклад, мелітопольська черешня, карпатський мед чи херсонський кавун. Місцеві виробники часто працюють за принципом збору врожаю у момент його максимальної стиглості та негайної реалізації, що гарантує свіжість продукції. Однак важливо зауважити, що обираючи

фермерські, крафтові або локальні продукти, споживачі повинні розуміти, що ці терміни не гарантують безпеку продукту. Безпечність харчових продуктів залежить від відповідального підходу до їх виробництва, місця продажу та наявності відповідних сертифікатів.

Ресторан «Голодний Микола» у м.Львів є місцем де реалізуються локальні, фермерські та крафтові продукти. Заклад позиціонує себе як найбільший у світі ресторан Галицької кухні. Крамниця закладу пропонує широкий вибір крафтових продуктів та сувенірів. В меню – локальні та фермерські продукти [1].

У Івано-Франківську, серед усіх крафтових виробників, варто відзначити мережу продуктових магазинів «Делікатес», яка належить готельному підприємству «Надія» [2]. Ця мережа славиться своїм великим досвідом і відданістю традиціям. Основний акцент робиться на стравах, приготованих виключно з місцевих продуктів власного фермерського господарства та органічного саду, а також на власних кулінарних та кондитерських виробках. Магазин «Делікатес» слід вважати провідним крафтовим виробником у місті завдяки своєму широкому асортименту продукції, яка включає м'ясні та кондитерські делікатеси, варення, сиропи, фреші та інші гастрономічні продукти. Їх асортимент охоплює як стандартні продукти, так і ексклюзивні лімітовані серії, що робить їх привабливими для різноманітної аудиторії споживачів.

Отже, фермерські, крафтові та локальні продукти стають символом якості та природності у світі сучасного споживача, підтримуючи місцевих виробників та відображаючи попит на аутентичні смаки та вироби.

Ключові слова: продукти харчування, фермерські продукти, крафтові продукти, локальні продукти, тренд.

Список використаних джерел:

1. Голодний Микола [Електронний ресурс]. – URL: <https://golodnyimykola.com.ua/> (дата звернення: 12.05.2024).

2. Делікатес [Електронний ресурс]. – URL: <https://delikates.ua/> (дата звернення: 12.05.2024).