

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО  
ДЕПАРТАМЕНТ МАРКЕТИНГУ МІСТА ТА ТУРИЗМУ ВІННИЦЬКОЇ  
МІСЬКОЇ РАДИ**



## **ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ**

**ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ ІНТЕРНЕТ-  
КОНФЕРЕНЦІЇ**

*До 55-річчя Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ*

**«ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ  
ТА ТРЕНДИ РОЗВИТКУ»**

**19 жовтня 2023 року**

**Вінниця – 2023**

3. Джеффорд Ендрю. Вино. Курс Ендрю Джеффорда. Харків: ТОВ «Видавництво «Віват»», 2018. 176 с.

4. Липовецький Л. Червоне, біле і трохи рожевого. Азбука винного «чайника». Харків: ТОВ «Видавництво «Віват»», 2019. 365 с.

5. Мадлен Пакетт, Джастин Хэмек. Wine Folly. Все, що треба знати про вино. Львів: Видавництво Старого Лева, 2018. 240 с.

6. Школа сомельє «Майстер-клас». Веб-сайт. URL: <https://wines.org.ua/> (дата звернення: 12.10.2023)

7. MR. BAR: школа ресторанних професій. Веб-сайт. URL: <http://www.mrbar.com.ua/> (дата звернення: 13.10.2023).

**УДК 664.14:640.43**

**Паска Марія, д-р.вет.наук, професор**

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-9208-1092>

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

**СУЧАСНІ ГАСТРО-ТРЕНДИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇХ ВИКОРИСТАННЯ  
У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

*Сьогодні існує безліч інновацій у ресторанному бізнесі; сюди відносяться не лише новітні форми обслуговування, техніка й методи обробки продуктів та подачі страв, а й певний вид продукції, який усе більше й більше набирає популярності. Еко-продукти, продукти для здорового харчування вже зайняли свою нішу на ринку. У даній статті розглянуто сучасні кулінарні тренди у контексті функціонування закладу ресторанного господарства, особливостям створення, формування та впровадження кулінарних трендів, сутності конкурентоспроможності сучасних кулінарних трендів. Проаналізовано поєднання сучасних кулінарних трендів та системи НАССР на підприємстві, види та типи сучасних кулінарних трендів та їх вплив на рентабельність підприємства. Актуальність даної роботи зумовлена тим, що в умовах сьогодення є безліч кулінарних гіпотез, ідей, постулатів здорового способу життя, здорового харчування і перспективними є саме найсучасніші, що*

*стосуються нутриціології. Останні три роки набирають популярності еко-продукти, суперфуди, продукти для здорового харчування, а моноформатні заклади, які спеціалізуються на виготовленні та продажу еко-продуктів усе більше захоплюють ринок ресторанного господарства.*

**Ключові слова:** *сучасні кулінарні тренди, нутриціологія конкурентоспроможність, еко-продукти.*

**Постановка проблеми.** Динамічний темп сучасного ресторанного бізнесу, його різноманітність та активний розвиток галузі вимагають від рестораторів постійного пошуку нових інструментів для забезпечення своїх конкурентних переваг. Наші смаки, улюблені страви й продукти змінюються. Це залежить не лише від економічних чи соціальних чинників, але й від зміни технологій. Від впливу популярної культури та трендів, які відображають вектор розвитку індустрії. Саме тому виникає потреба у створенні особливих цінностей, норма, правил і переконань, яка дозволить досягти поставленої місії та цілей закладу та створить усі умови для того, щоб бути рекомендованим кожним туристом. Сьогодні їжа, а відтак – ресторани локальної кухні («місцевої еко-їжі») формують основу розвитку економіки вражень.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Ресторанне господарство, яке є одним із носіїв складного та трудомісткого ринку в секторі послуг, бореться за виживання з його поточними та майбутніми тенденціями. З точки зору збереження на відповідному ринку, спроби підприємств адаптуватися до безперервних змін є неминучим стратегічним обов'язковим як для бізнесу, так і для клієнтів. Хоча це дослідження пропонує інформацію про сучасні тенденції в ресторанній індустрії, воно має важливе обмеження, оскільки включає концептуальну оцінку тенденцій. Для майбутніх робіт, можна рекомендувати дослідження з метою виявлення стану впровадження тенденцій у сектор харчових продуктів і напоїв. У 2023 році ресторанна індустрія робить сміливі кроки. Найпопулярніші ресторанный тенденції свідчать про те, що власники знаходять інноваційні способи покращити враження гостей у закладі та за його межами, незалежно від того, чи вони ведуть ресторан швидкого харчування,

ресторан із повним набором послуг. Заснування або дослідження абсолютно нової концепції. Уподобання споживачів у харчуванні та економічні умови вказують на головні ресторанный тенденції та стратегії, які залишаються незмінними. Незалежно від того, чи йдеться про впровадження стратегії безконтактної оплати, експериментування з онлайн-замовленням чи використання автоматизації для боротьби з нестачею робочої сили, ресторани знаходять творчі способи побудови значущих стосунків зі своїм персоналом і клієнтами [1, 2].

Одними з перших у світі організували використання у приготуванні страв інгредієнти та складові, що вирощені на власній фермі ресторан Al Di La у Брукліні (штат Нью-Йорк, США). Така тенденція набула значного поширення по всьому світу і нині набула значного поширення і в Україні. Зокрема, мережа ресторанів «Батьківська хата», яка зарекомендувала себе як еко-ресторани кулінарного напрямку Simple Cuisine – проста натуральна їжа, з орієнтацією на регіональність та сезонність використовуваної сировини. Для забезпечення роботи мережі еко-продукцією створений свій замкнутий цикл сільськогосподарського виробництва [3].

Інновації, що можуть впроваджуватися на різних рівнях розробки та надання спеціалізованих гастрономічних послуг, мають позитивний ефект не лише на реалізацію конкретних турпродуктів, а й на туристичну конкурентоздатність дестинацій і регіону загалом [4].

Необхідність впроваджувати та розвивати дані напрями актуальна, по-перше, через сучасні тенденції моди у такій сфері, як ресторанный бізнес, задля створення ефективних конкурентних засобів діяльності підприємства. По-друге, через потреби сучасного споживача даних видів послуг. Перелічені інновації для підприємств ресторанного господарства надають переваги не тільки виробникам, але й споживачам. Для споживачів вони задовольняють потребу у харчуванні та проведенні дозвілля, а виробникам збільшують прибуток. Вивчення даного питання є надзвичайно актуальним, для популяризації новино підвиду гастрономічного туризму – ресторанного. Розглядаючи питання харчування

туристичних груп, ми проаналізували, певні пропозиції ресторанів. Вартує відзначити, у цьому напрямку Львів і львівська область, зокрема, дуже розвинені. Вибір розпочинається із звичайних українських народних страв і закінчується екзотичними та вишуканими делікатесами із різними видами кухонь [5,6].

Аналіз ринку туристичних та ресторанних послуг дозволяє стверджувати: станом на сьогодні в Україні представлено три осередки гастрономічної культури з великою концентрацією ресторанів, що пропонують національну їжу ніші «локал фуд» і є значимими суб'єктами просування туристичних дестинацій – це Львів, Одеса, Київ. Разом із тим, досвід ресторану регіональної кухні «Ресторація Шпігеля», локалізованого в обласному центрі, який наразі не позиціонується як провідний туристичний осередок України (така роль в області належить Кам'янцю-Подільському), доводить ефективність концепту регіональної кухні (місцевої їжі). Анотовану інформацію про заклад ресторанного господарства «Ресторація Шпігеля», м. Хмельницький [7]

**Мета статті** - дослідження перспектив розвитку сучасних кулінарних трендів в ресторанному господарстві, а також їх вплив на заклад ресторанного господарства.

**Виклад основного матеріалу.** Останні 3-4 роки стали з'являтися нові тенденції, з якими пов'язані і продукти, і навички кухарів, і кваліфікація шефів. Найбільш важливою з таких тенденцій, що впливають на ресторанну кулінарію, є загальносвітовий тренд здорового способу життя. Відповідно і в ресторанах формується попит на корисну їжу, на фермерські продукти, на все крафтове – пиво, каву, навіть цукерки.

Споживачів все більше цікавить, хто і як виробляє для них продукт. Чим харчуються тварини та чи не завдає шкоди вирощування певної культури навколишньому середовищу. Споживачі готові купувати продукту менше, але вищої якості. До прикладу, краще споживати м'ясо раз на тиждень, але вирощене на фермі. Краще придбати ремісничий сир у виробника, який дбайливо ставиться до тварин або готовий показати весь процес перетворення молока на сир. У цьому відображаються цінності сучасного споживача – бажання знати походження товару, увага до пакування, відмова від пластику тощо.

Аналізуючи ресторанний бізнес ми виокремили та представили на рисунку 1 «ресторанний ринок: сучасні тренди 2023-2024» перспективність даної галузі.

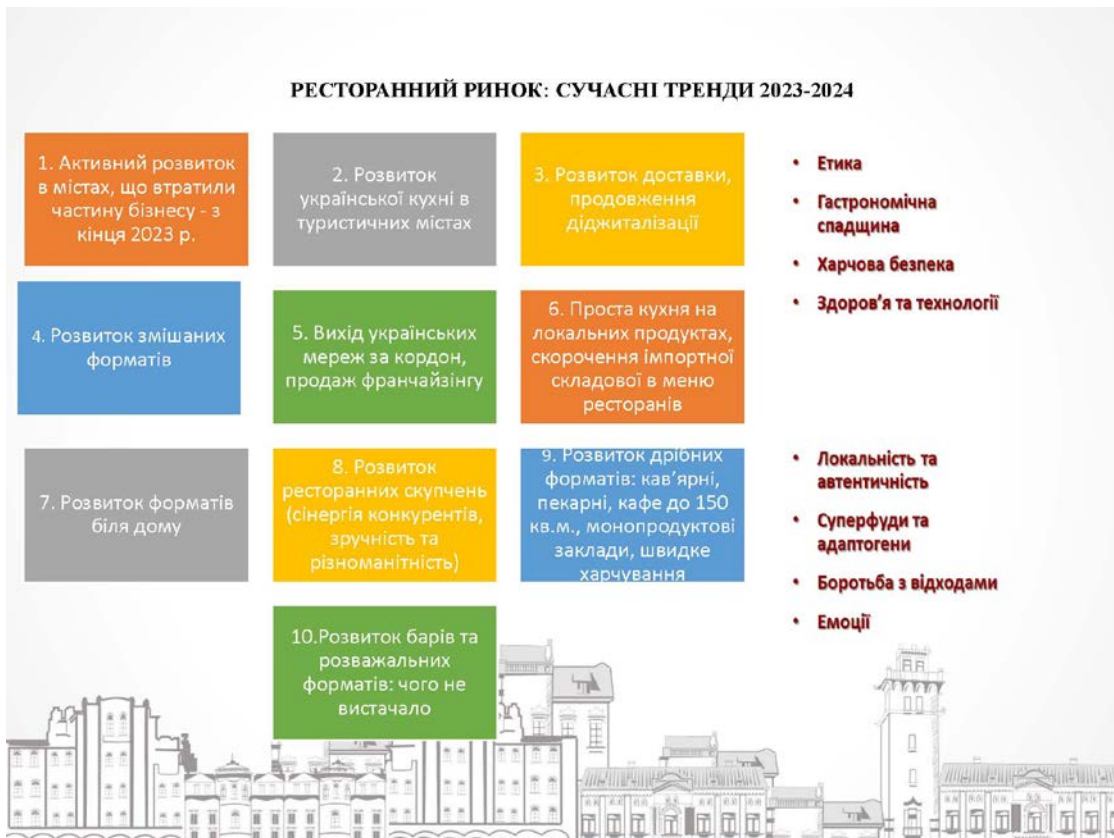


Рисунок 1 – Ресторанний ринок: сучасні тренди 2023-2024

Окрім крафту набирають популярності безлактозні, безглютенові, вегетаріанські страви. Якщо раніше наявність страв із такими продуктами в меню було перевагою ресторану, то зараз це є нормою. Загальносвітовий тренд, що набирає обертів і в нашій країні, - збільшення споживання овочів і зниження споживання жирного м'яса, перш за все свинини. Фактично сьогодні овочі тіснять м'ясні страви. Страви на основі бобових, відмінне джерело білків, – хумус, фалафель, сочевичний суп, кокосове борошно, ламінарія – зараз є в меню багатьох столичних закладів, і популярність їх продовжує зростати. На це віяння вплинуло багато чинників. Серед них захист тварин (в більшості закордонних країнах створено інститути захисту прав тварин), глобальне потепління (згідно досліджень науковців оксфордського університету люди, які брали участь в експерименті та стали вегетаріанцями, зменшили викид вуглекислого газу на 1,5 тони на рік, так як приготування м'яса спричиняє приблизно чверть

небезпечних викидів в атмосферу), проблема ожиріння та серцево-судинні захворювання (споживання жирної призводить до надлишку холестерину в крові).

Нами здійснено моніторинг конкурентоспроможності кав'ярня «Еко молоко». Це «молодий» заклад, орієнтований на останні віяння ресторанного бізнесу. Моноформат, пропагування здорового способу життя та захисту екології, співпраця із малими підприємствами-виробниками типу фермерського господарства «Еко Карпати», «Яворівської Сироварні» - все це дозволяє малому закладу ресторанного господарства виділятися на тлі безлічі інших.

Також партнером закладу «Еко молоко» та основним постачальником корисних продуктів є такий виробник як «смак життя». Виробник має широку клієнтську базу, великий вибір продукції для здорового харчування, а також групу експертів, серед яких нутриціологи, косметолог, дієтолог та консультант з харчування. Така співпраця несе не лише комерційну вигоду, а й поширення ідеології здорового харчування серед населення, а також навчання для персоналу закладу як саме працювати із продуктами здорового харчування.

Останнім часом набирають популярності такі суперфуди як кіноа, чіа, псиліум (лушпиння насіння подорожника, що росте в Індії), спіруліна, сушені водорості вакаме та інші. Ламінарію (морську капусту) здавна використовують для приготування смачних та корисних страв, також варто згадати про лікування багатьох захворювань (ангіна, гормональні порушення, «жіночі» хвороби та захворювання судин). Насіння льону – це прекрасне джерело омега жирів та антиоксидантів. Омега-3, омега-6 і омега-9 - найцінніші поліненасичені жирні кислоти, потрібні для нормального функціонування організму. Із вмістом цих кислот насіння льону може зрівнятись лише з риб'ячим жир.  $\Omega$ -6 та  $\omega$ -3 беруть участь у процесах росту, ниркових функціях, а також впливають на стан шкіри, мають властивість нормалізувати обмін холестерину при атеросклерозі, а також регулюють процеси тромбоутворення (згортання крові). Коли дітям не вистачає цих речовин, тоді під загрозою є їхній розвиток та стан нервової системи. За значної нестачі діти відстають у розумовому розвитку. З ненасичених жирних

кислот утворюються тканинні гормони (простагландини), які відіграють важливу роль у функціонуванні органів ендокринної системи, беруть участь в окислювально-відновних процесах, підтримують тонус непосмугованих м'язів, сприяють більш швидкій адаптації організму до несприятливих чинників навколишнього середовища. Розгляд їжі як складного хімічного комплексу, що містить тисячі основних компонентів, здатних надавати виражені і різноманітні фізіологічні ефекти, дає можливість використовувати окремі компоненти дієти або раціон в цілому, а також дієтичні продукти заданого хімічного складу для відновлення порушеної біохімічної адаптації.

Досліджуючи конкурентоспроможність закладу, ми відзначаємо велику клієнтську базу молочних продуктів. Виробництво даної продукції лише фермерське виконане згідно всіх правил органічного сільського господарства. «Еко-молоко» пропонує широкий асортимент йогуртів, сметани, ряжанки, кефірів, молока, а особливо сирів. Широкий асортимент продукції дозволяє обрати гостеві продукцію певного цінового спектру, вибрати серед різноманіття виробників та смакових ознак

Таким чином можна простежити вподобання споживачів, а саме еко-продукт та продукція для здорового харчування. Козиний сир особливо став популярним в останні роки. Якщо раніше це була цікавинка лише для іноземного туриста, то зараз місцеві виробники почали виходити на національний рівень та співпрацювати із великими гіпермаркетами.

**Висновки і перспективи подальших досліджень.** Отже, ми пропонуємо авторські дослідження проблем впровадження сучасних кулінарних трендів на підприємстві в умовах українського ринку, а також пропозиції щодо покращення роботи закладу за допомогою сучасних кулінарних трендів; охарактеризовано не лише сучасні кулінарні тренди, а й сучасні способи розширення клієнтської бази підприємства.

#### **Список використаних джерел:**

1. Стойко І., Шерстюк Р. Сучасні тренди і перспективи у ресторанній індустрії. *Соціально- економічні проблеми і держава*. 2023. Вип. 1 (28). С. 66-78. Url: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2023/23siuri.pdf>



2. Çerkez, M. And kızıldemir, O. (2020). Use of artificial intelligence in food and beverage business. *Journal of turkish tourism research*, 4(2), 1264-1278.
3. Пітик О.В., Табенська О.І. Управління закладами ресторанного господарства, орієнтованими на екологічний напрямок. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2017. № 6(1). С. 155–158.
4. Голод А., Никига О. Інноваційні фактори розвитку гастрономічного туризму у львівській області. *Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення: матеріали XII Міжнар. наук.- практ. конф. (м. Львів, 23-24 квітня 2020 р.)*. Львів, 2020. С. 279-282.
5. Паска М. З., Радзімовська О. В., Сенік М. Я. Територіальна організація ресторанного туризму Львівщини. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: матеріали X Всеукр. наук.-практ. конф. Київ: НУХТ, 2021*. С. 137-138.
6. Паска М.З. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування ресторанних брендів. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. № 5. С. 98–103.
7. Церклевич В., Діль А., Блаута А., Діль М. Інноваційні компоненти стратегії просування ресторану регіональної кухні Поділля: кейс «Ресторації Шпігеля». *Трансформаційна економіка*, 2023. №3. С. 61-69.