



ISU

INTERNATIONAL SCIENTIFIC UNITY



**XXXII INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL
CONFERENCE
«Global Trends and Direction
of Scientific Research
Development»**

**July 31-August 2, 2024
Hamburg, Germany**

ISBN 978-617-8427-24-5



INTERNATIONAL SCIENTIFIC UNITY

**XXXII INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND
PRACTICAL CONFERENCE
«Global Trends and Direction of Scientific
Research Development»**

Collection of abstracts

July 31-August 2, 2024
Hamburg, Germany

UDC 01.1

XXXII International scientific and practical conference «Global Trends and Direction of Scientific Research Development» (July 31-August 2, 2024) Hamburg, Germany. International Scientific Unity, 2024. 285 p.

ISBN 978-617-8427-24-5

The collection of abstracts presents the materials of the participants of the International scientific and practical conference «Global Trends and Direction of Scientific Research Development».

The conference is included in the Academic Research Index ReserchBib International catalog of scientific conferences.

The materials of the collection are presented in the author's edition and printed in the original language. The authors of the published materials bear full responsibility for the authenticity of the given facts, proper names, geographical names, quotations, economic and statistical data, industry terminology, and other information.

The materials of the conference are publicly available under the terms of the CC BY-NC 4.0 International license.

ISBN 978-617-8427-24-5



© Authors of theses, 2024
© International Scientific Unity, 2024
Official site: <https://isu-conference.com/>

Любохинець Л.С., Бушовська Л.Б., Гавловський М.Ю., Тюх К.Г. ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КОМЕРЦІЙНОЇ ЛОГІСТИКИ В УМОВАХ СУЧАСНИХ ГЛОБАЛЬНИХ ВИКЛИКІВ.....	72
Івашко Л., Максимова Ю. ПІДТРИМКА ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПЕРСОНАЛУ ПІДПРИЄМСТВ В УКРАЇНІ.....	77
Бойко Р.В. НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ МЕХАНІЗМІВ РЕГІОНАЛЬНОЇ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ.....	83
Усенко Н.М. ОСОБЛИВОСТІ ЛОГІСТИКИ В УМОВАХ ЦИФРОВОЇ ТРАНСФОРМАЦІЇ БІЗНЕСУ.....	86
SECTION: FOOD TECHNOLOGIES	
Гончаров В., Вашека О., Петруша О. ЗАСТОСУВАННЯ МЕТОДОЛОГІЇ LEAN У СКОРОЧЕННІ ЧАСУ ВИРОБНИЦТВА МАЙОНЕЗУ.....	90
Пахомська О. ВИКОРИСТАННЯ ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ У РЕСТОРАНАХ, ЯК ДЖЕРЕЛО ЗБЕРЕЖЕННЯ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ.....	94
SECTION: HISTORY	
Лісовська О.В. ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ШКІЛЬНИХ КРАЄЗНАВЧИХ МУЗЕЇВ.....	97
SECTION: INFORMATION TECHNOLOGY & CYBERSECURITY	
Полягушко Л.Г., Кравчук Д.В. АНАЛІЗ МОДЕЛЕЙ ПРИЙНЯТТЯ УПРАВЛІНСЬКИХ РІШЕНЬ.....	102
Литвиненко О., Крисак І. СИСТЕМА ОЦІНКИ РИЗИКІВ ІНФОРМАЦІЙНОЇ БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМСТВА.....	105
Сотніков М. ОБ'ЄКТИ КІБЕРБЕЗПЕКИ ЗА ЗАКОНОДАВСТВОМ УКРАЇНИ.....	106

ВИКОРИСТАННЯ ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ У РЕСТОРАНАХ, ЯК ДЖЕРЕЛО ЗБЕРЕЖЕННЯ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ

Пахомська Олена

асистент

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ, Україна

Важливим напрямом розвитку закладів ресторанного господарства є підвищення ефективності діяльності шляхом впровадження сучасних наукових досягнень та інноваційних технологій. Інноваційним напрямком є використання локальної сировини - свіжих та якісних місцевих продуктів при приготуванні страв.

Немає єдиного правильного визначення терміну «локальна їжа». Одні вважають, що це продукти, вирощені на відстані 160 км від місця споживання, інші – що це продукти, вироблені у вашому регіоні. Однак тренд на локальну гастрономію лише набуває обертів.

Як відомо, через війну в Україні погіршилась логістика, тож доставка іноземних товарів стала дорогою та довгою. Це спонукає рестораторів замінювати деякі імпорتنі товари на локальні, адже, зменшуючи час транспортування, ресторани можуть подавати страви, приготовлені з інгредієнтів на піку смаку. Крім того, місцеві продукти - це свіжість, якість і доступна ціна.

Місцева їжа створює спільність і зв'язок між людьми. Фермери, артизани і крафтовики – це відносно невелике коло людей, в якому всі одне одного знають. Вони відкриті до знайомств і готові годинами розповідати про свої рецепти, господарство і породистих кіз.

Маленькі місцеві виробники і ферми збирають свій врожай на піку стиглості й одразу постачають продукти в партнерські магазини. Обсяги їхнього виробництва невеликі, але продукція завжди свіжа. Така їжа не тільки зберігає більше поживних речовин, але й смачніша. Сировина для приготування повністю контролюється виробником. Термін придатності фермерських продуктів зазвичай коротший за масового виробника, але це є підтвердженням натурального складу і відсутності консервантів.

Гроші, витрачені на продукцію місцевих виробників, залишаються в межах спільноти і, будуть реінвестовані на потреби жителів. Крім цього, більшість імпорتنих товарів мають свої альтернативи українського виробництва. Купуючи продукти вироблені в межах одного регіону чи області – підтримується розвиток всієї країни.

Сир «Гуцульська овеча бриндзя» став першим українським товаром, який отримав свідоцтво про реєстрацію географічного зазначення. Його видало Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського розвитку України 11

листопада 2019 року. «Гуцульська овеча бриндзя» – це перше українське географічне зазначення, що відповідає всім європейським вимогам до реєстрації та має право на визнання в ЄС.

Сучасні ресторатори намагаються дедалі більше використовувати локальні продукти, зокрема у преміальних закладах. Статистика ООН за 2021 рік, свідчить, що фермерські господарства у світі виробляють понад 85% обсягів агропромислової продукції. В Україні цей показник ледве сягає 10%. Таку тенденцію потрібно змінювати, адже використовуючи місцеві продукти, ресторани сприяють зростанню та стійкості місцевих фермерів, виробників і постачальників. Така підтримка зокрема зміцнює місцеву економіку.

Шеф-кухарі та ресторатори адаптують свої меню, щоб страви містили максимум місцевих інгредієнтів. Це потребує креативності та гнучкості, але й демонструє різноманіття української продукції. Це також суттєво впливає на собівартість страв та доступність для споживачів. У закладах ресторанного господарства намагаються використовувати більше локальних інгредієнтів, хоча наразі вдається замінити 30-40% продуктів [1].

Деякі продукти мають високу ціну, але купуючи українські продукти, ресторани роблять внесок у розвиток українського підприємництва. А підтримуючи продаж продуктів культурної спадщини, потрібно знати всіх постачальників, щоб правильно комунікувати зі споживачами та персоналом закладу для більш активних продажів.

Використання локальних продуктів у закладі ресторанного господарства здатне вплинути на тенденції харчування та крім того, є досить вигідним як для місцевої економіки, так і для споживачів і самих ресторанів:

1. Смачніша та свіжіша їжа. Локальні продукти зазвичай не потребують довгих транспортних маршрутів, що забезпечує свіжість та якість. Це може привести до того, що страви будуть смачнішими та більш ароматними.

2. Екологічно чисті продукти. Використання локальних продуктів може зменшити викиди в атмосферу, пов'язані з транспортуванням продуктів, і сприяти екологічній етиці та стандартам, що може знизити використання хімічних добрив та пестицидів.

3. Підтримка місцевої економіки. Купуючи продукти від місцевих фермерів та виробників, ресторани можуть підтримати місцеву економіку та допомогти збільшити зайнятість в регіоні.

4. Різноманітність продуктів. Локальні фермери та виробники часто вирощують різноманітні види продуктів, які можуть бути цікавими для використання в кулінарній індустрії. Це може сприяти розвитку нових рецептів та страв.

5. Реклама. Використання локальних продуктів може бути вигідним для реклами ресторану, як екологічно чистої та місцевої їжі [2].

Сьогодні у Києві не багато закладів локальної їжі. Серед таких – “100 років тому вперед” Євгена Клопатенко та Інни Поперешнюк, “Klukva&Brukva” Вікторії Пархоменко та ресторан сучасної київської кухні “Глек” Майї Степової та Лілії Почкун.

Проте, важливо знайти баланс між використанням локальних продуктів та потребами ресторану та його клієнтів, з урахуванням факторів якості, безпеки, сезонності та вартості продуктів.

Список використаних джерел

1. Локальні продукти і культурна спадщина: чому місцеві інгредієнти стають дедалі більш затребуванішими у ресторанах. URL:<https://delo.ua/business/lokalni-produkti-i-kulturna-spadshhina-comu-miscevi-ingredijenti-stayut-dedali-zatrebuvanisimi-u-restoranax-426245/> (дата звернення 18.07.2024).
2. Петриченко Ю., Лебеденко Т. Оздоровче харчування та локальні продукти як стратегія розвитку ресторану. Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 23 травня 2023 р. Київ, 2023. С.23-25.