

**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

**II ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ ІНТЕРНЕТ-
КОНФЕРЕНЦІЇ**

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

17 жовтня 2024 року

Вінниця – 2024

УДК 338.488.2:640.4

Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: збірник наукових праць Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 331 с.

У збірнику наукових праць Всеукраїнської науково-практичної конференції досліджуються проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах глобальних викликів, аналізуються стратегічні орієнтири розвитку менеджменту та маркетингу в індустрії гостинності, висвітлюються тенденції та тренди розвитку національного та міжнародного туристичного ринку в контексті сталого розвитку України, а також проаналізовано сучасні інноваційні технології в сфері ресторанного господарства.

Розраховано на науковців, викладачів закладів вищої освіти, фахівців сфери готельно-ресторанного бізнесу (HoReCa) та туризму, молодих вчених, здобувачів освітнього ступеня «магістр» та «бакалавр».

Редакційна колегія:

Голова редакційної колегії – **Гирич Сергій**, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний секретар – **Чорна Наталія**, д-р істор. наук, професор.

Члени редакційної колегії:

Кізюн Алла, канд. географ. наук, доцент;
Мазуркевич Ірина, канд. екон. наук, доцент.

Відповідальність за достовірність даних, статистичної інформації, власних імен, цитат та інших відомостей, наданих у рукописах, несуть автори публікацій.

Дзись Олександр здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ КЛІЄНТООРІЄНТОВАНІСТЬ ЯК ІНСТРУМЕНТ ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТНИХ ПЕРЕВАГ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....	226
Загоруй Максим здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПОСЛУГ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....	232
Калько Андрій доктор географічних наук, професор Коротун Сергій кандидат географічних наук, доцент Скорина Тарас кандидат економічних наук, доцент Раковський Кирило здобувач освітнього ступеня «магістр» Лихач Анастасія здобувач освітнього ступеня «бакалавр» Національний університет водного господарства та природокористування ЗАКЛАДИ ХАРЧУВАННЯ ТА РОЗМІЩЕННЯ МІЛІТАРНОГО ТУРУ «ЗВ'ЯГЕЛЬ: МІСТО ІСТОРІЇ».....	238
Лебідь Петро здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ СПЕЦИФІКА ВИКОРИСТАННЯ УКРАЇНСЬКОЇ ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	245
Лук'янець Алла старший викладач Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ВИКОРИСТАННЯ ЛОКАЛЬНОЇ КУХНІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ.....	252
Мацібора Олександр здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ДОСЛІДЖЕННЯ СЕРЕДОВИЩА ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «ДИКАНЬКА» (М. КИЇВ).....	259

3. Лисак Н.І. Удосконалення технології виробництва страв з сільськогосподарської птиці і дичини, розробка рекомендацій з метою поліпшення якості. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ*. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. Вип.103. С. 312-320..

4. Переверзева Т. Дослідження використання автентичних продуктів у сфері ресторанного бізнесу. *Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека*: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 14-15 листопада 2019 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2019 р. С. 103-107.

5. Поліщук О.Р. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів та сільськогосподарської птиці з використанням дієтичних добавок. *Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології*. Вінниця: Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2019. Ч. 2. С. 378-383.

6. Українська традиційна піч. *Культурно-історичний, просвітницький портал «Спадщина Предків»*. Веб-сайт. URL: <https://spadok.org.ua/narodni-symvoly/ukrayinska-tradytsiyna-pich> (дата звернення: 12.04.2024)

УДК 641.5:640.432(477)(045)

Лук'янець Алла, старший викладач

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9973-5386>

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

ВИКОРИСТАННЯ ЛОКАЛЬНОЇ КУХНІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

У статті розглядається значення локальної кухні в закладах ресторанного господарства в умовах глобалізації та масової культури. Автор акцентує на важливості використання місцевих інгредієнтів і традиційних рецептів, що сприяє підтримці економіки регіонів та збереженню культурної ідентичності. Окрему увагу приділено перевагам та викликам впровадження локальної кухні, зокрема її впливу на споживчий вибір. Стаття базується на аналізі сучасних досліджень та публікацій, а також висвітлює роль локальної кухні в культурному, соціальному та екологічному контекстах.

Ключові слова: локальна кухня, гастрономічна культура, ресторанне господарство, місцеві інгредієнти, культурна ідентичність, економічний розвиток, соціальна інтеграція, екологічні ініціативи, сезонність, традиційні рецепти, споживчий вибір.

Постановка проблеми. Гастрономічна культура є важливою складовою соціального і культурного життя суспільства. У сучасному світі, де глобалізація та масова культура впливають на гастрономічні вподобання, локальна кухня здобуває все більшу популярність. Використання місцевих інгредієнтів та традиційних рецептів не лише підтримує економіку регіонів, але й зберігає культурну ідентичність. У цій статті ми розглянемо значення локальної кухні в закладах ресторанного господарства, її вплив на споживчий вибір, а також переваги та виклики, пов'язані з її впровадженням.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Фундаментальні аспекти сучасних форм організації і роботи у ресторанному бізнесі, розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких вчених, як Мальська М. П., Філь М. І., Паска М. З., Голод А. П., Графська О. І., Чернова Г. В., Никига О. В., та ін.

Мета статті – проаналізувати та дослідити особливості використання локальної кухні в закладах ресторанного господарства

Локальна кухня - це складна система гастрономічних традицій, яка формується під впливом географічних, культурних та історичних факторів конкретного регіону. Вона відображає особливості місцевого способу життя, соціальних звичаїв, а також природних умов, які визначають доступність продуктів. Локальна кухня не лише задовольняє потреби в їжі, але й є важливим елементом культурної ідентичності народу, його традицій та звичаїв.

Однією з ключових характеристик локальної кухні є сезонність, що передбачає використання продуктів, які доступні в певний період року. Це означає, що страви формуються на основі свіжих інгредієнтів, які вирощуються у місцевих умовах. Сезонність має не лише гастрономічне, але й екологічне значення, адже вона сприяє збереженню природних ресурсів та підтримує стале

сільське господарство. Завдяки цьому страви, приготовані з сезонних продуктів, завжди відрізняються особливим смаком та ароматом, що зберігає їх натуральність [3].

Локальна кухня характеризується використанням регіональних інгредієнтів, які вирощуються або виробляються в конкретному регіоні. Це можуть бути овочі, фрукти, м'ясо, риба, молочні продукти та інші натуральні ресурси. Використання місцевих інгредієнтів не лише підвищує якість страв, але й підтримує місцеву економіку, оскільки ресторани і заклади громадського харчування працюють безпосередньо з місцевими постачальниками. Це створює замкнуте коло, де споживачі, купуючи локальні продукти, сприяють розвитку регіону, а місцеві виробники отримують змогу стабільно заробляти.

Традиційні рецепти - це ще один важливий аспект локальної кухні, який відображає культурні особливості народу. Ці рецепти передаються з покоління в покоління, несучи в собі історію та ідентичність. Приготування страв за традиційними рецептами дозволяє зберігати гастрономічну спадщину, водночас адаптуючи її до сучасних смаків і вподобань. Страви, приготовані за традиційними рецептами, часто стають символами регіону, слугуючи своєрідною візитівкою, що представляє його культуру та звичаї.

Локальна кухня є динамічною і змінюється з часом, інтегруючи нові ідеї, але її основа залишається незмінною - це глибоке повагу до природи, традицій та культури, що підкреслює важливість зв'язку між людьми та їжею, яку вони споживають [2].

Значення локальної кухні наступні:

1. Локальна кухня є важливим елементом культури та традицій певного народу. Вона передає історію, звичаї і характер регіону. Наприклад, борщ в Україні або паелья в Іспанії – це не просто страви, а символи національної ідентичності, які формують гастрономічну картину країни.

2. Використання локальних продуктів зменшує викиди вуглецю, пов'язані з транспортуванням їжі. Це підходить до концепції сталого розвитку, яка набирає популярності в усьому світі. Локальна кухня також підтримує збереження біорізноманіття, оскільки фермери вирощують традиційні культури.

3. Локальна кухня підтримує місцеву економіку, надаючи робочі місця фермерам, виробникам та постачальникам. Коли ресторани співпрацюють з місцевими виробниками, це допомагає зберегти традиційні методи сільського господарства, забезпечуючи стабільний дохід для фермерів.

4. Локальна кухня може сприяти соціальному розвитку, об'єднуючи громаду навколо спільних гастрономічних традицій. Це може включати організацію фестивалів, ярмарків та інших заходів, що популяризують місцеву культуру.

Локальна кухня має величезне значення в сучасному ресторанному бізнесі, оскільки вона не лише задовольняє гастрономічні потреби, а й підкреслює культурну ідентичність, сприяє економічному розвитку та підтримує екологічні ініціативи. Щоб ефективно впровадити концепцію локальної кухні, ресторани повинні розробити стратегії, які охоплюють різні аспекти, починаючи з меню і закінчуючи активностями, які залучають споживачів.

Розробка меню, яке акцентує увагу на локальних продуктах, є першим і найважливішим етапом у впровадженні концепції локальної кухні. Меню повинно адаптуватися до сезонності, що передбачає використання найбільш свіжих та доступних продуктів у відповідності до пори року. Наприклад, взимку ресторан може пропонувати страви на основі коренеплодів, таких як буряк, морква та картопля, тоді як влітку акцент слід робити на легкі салати з свіжих овочів і фруктів. Таким чином, кухня стає не лише свіжою, але й вишуканою, адже відображає природні зміни навколо [1].

Тематика меню також може бути важливим елементом залучення клієнтів. Створення тематичних страв або спеціальних меню на основі локальних свят чи культурних подій може значно збільшити інтерес до закладу. Наприклад, в Україні можна організувати "Тиждень борщу", протягом якого представлені різноманітні варіації цього традиційного супу. Такий підхід не лише знайомить гостей з культурою, але й робить їх частиною унікального гастрономічного досвіду.

Інновації в приготуванні страв також можуть бути важливими для залучення молодшої аудиторії та туристів. Використання сучасних кулінарних технік, таких як молекулярна кухня, може вдихнути нове життя у традиційні рецепти, перетворюючи їх на щось особливе і привабливе для нових поколінь.

Наступним важливим етапом є налагодження тісної співпраці з місцевими постачальниками. Заклади ресторанного господарства можуть укласти угоди з фермерами, які дозволяють здійснювати прямі закупівлі продукції. Цей підхід не тільки зменшує витрати на посередників, але й забезпечує свіжість та якість інгредієнтів. Співпраця з місцевими виробниками також відкриває можливість для спеціальних пропозицій на оброблені продукти, такі як молочні вироби або м'ясо, що допомагає знизити витрати і підвищити якість пропонованих страв.

Прозорість постачання є ще одним важливим аспектом, який підвищує довіру споживачів до закладу. Клієнти, які знають про походження інгредієнтів, з більшою ймовірністю повернуться до закладу. У сучасному світі, де споживачі стають все більш свідомими щодо якості продуктів і впливу на екологію, цей аспект стає вирішальним у виборі ресторану.

Проведення тематичних заходів та кулінарних фестивалів може суттєво підвищити популярність закладу. Кулінарні майстер-класи, на яких шеф-кухарі діляться секретами приготування традиційних страв, можуть привернути увагу нових клієнтів і забезпечити унікальний досвід. Такі заходи створюють не лише можливість для навчання, але й для особистого спілкування, що підвищує лояльність відвідувачів.

Фестивалі місцевої кухні також слугують платформою для демонстрації різноманітності страв, які представляє регіон. Відвідувачі мають змогу скуштувати різні страви та познайомитися з традиційними методами приготування. Це стимулює інтерес до закладу, а також може залучити туристів, які шукають автентичні кулінарні враження.

Співпраця з місцевими артистами, такими як музиканти або художники, може створити атмосферу ідентичності закладу, роблячи його привабливим для відвідувачів. Організація культурних вечорів, де відвідувачі можуть насолоджуватися живою музикою під час дегустації страв локальної кухні, створює неповторний досвід, що залишає позитивні враження та бажання повернутися [4].

Використання локальної кухні в закладах ресторанного господарства приносить численні переваги, які охоплюють економічні, соціальні, екологічні та гастрономічні аспекти. Це не тільки збагачує меню ресторану, а й робить важливий внесок у розвиток громади та збереження традицій.

Однією з найбільш помітних переваг використання локальної кухні є підтримка місцевої економіки. Заклади ресторанного господарства, які віддають перевагу місцевим постачальникам, сприяють розвитку сільського господарства, створюючи попит на продукти, вирощені в регіоні. Це допомагає зберегти робочі місця у сільському господарстві, а також забезпечує стабільний дохід для фермерів та виробників. Прямі закупівлі у місцевих постачальників зменшують витрати на транспортування і посередництво, що може привести до зниження цін для споживачів.

Локальні інгредієнти часто є більш свіжими, оскільки вони мають менший шлях до споживача. Це дозволяє ресторанам пропонувати страви, приготовані з продуктів, які не лише зберегли свої смакові якості, але й поживну цінність. Сезонні продукти також мають більший смаковий потенціал, що позитивно позначається на якості страв. Це, в свою чергу, підвищує задоволеність клієнтів і їхню ймовірність повернення.

Локальна кухня відображає кулінарні традиції та особливості регіону, що робить страви не тільки смачними, але й автентичними. Вона дозволяє ресторанам розповісти історію місцевої культури через гастрономію. Клієнти, які пробують локальні страви, отримують можливість зануритися в культуру і традиції регіону, що може бути особливо привабливим для туристів, які прагнуть відчувати справжній смак місця.

Використання локальних продуктів сприяє зменшенню екологічного сліду закладів ресторанного господарства. Місцеві продукти зазвичай вимагають менше транспортування, що призводить до зменшення викидів вуглецю. Крім того, підтримка місцевих фермерів і виробників допомагає зберегти біорізноманіття, оскільки фермери, які вирощують традиційні культури, сприяють збереженню місцевих сортів рослин і тварин.

Локальна кухня може стати основою для соціальної інтеграції. Заклади, які активно використовують локальні інгредієнти, можуть організовувати кулінарні майстер-класи, фестивалі та інші заходи, що сприяють залученню громади. Такі події не лише популяризують локальну кухню, але й об'єднують людей, створюючи можливості для спілкування та обміну культурними традиціями. Це підвищує відчуття приналежності та підтримує соціальні зв'язки у громаді.

Сучасні споживачі стають все більш свідомими щодо якості продуктів, які вони споживають. Використання локальних інгредієнтів підвищує довіру до закладу, оскільки клієнти знають, що отримують свіжу і якісну їжу. Заклади, які можуть чітко повідомити про походження своїх інгредієнтів, здобувають репутацію відповідальних і екологічно свідомих підприємств, що може стати важливою конкурентною перевагою.

Локальна кухня відкриває безліч можливостей для творчості на кухні. Шеф-кухарі можуть експериментувати з поєднанням традиційних рецептів і сучасних кулінарних технік, створюючи унікальні страви. Використання сезонних продуктів дає змогу постійно оновлювати меню, що робить ресторан більш привабливим для клієнтів, які прагнуть нових смакових вражень.

Таким чином, використання локальної кухні в закладах ресторанного господарства стає не лише питанням гастрономії, а й важливим інструментом у просуванні культури, зміцненні економіки регіону та формуванні соціальних зв'язків у громаді. Це всебічний підхід, який допомагає закладам залишатися актуальними в умовах зростаючої конкуренції, задовольняючи потреби сучасних споживачів, які цінують якість, свіжість та автентичність.

Список використаних джерел.

1. Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М., Лютак О.М. Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник. Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. 356 с.
2. Олабоді О. В. Організація готельно-ресторанної справи: наук.-допом. бібліогр. покажч. Київ, 2021. 213 с.
3. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 256 с.

4. Радзімовська О. Локальна кухня як інноваційний тренд розвитку ресторанного туризму в регіоні. *Молода спортивна наука України*. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. Вип. 26, т. 4. С. 71-72.

УДК 338.48-32 (477)

Мацібора Олександр

здобувач освітнього ступеня «магістр»

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

**ДОСЛІДЖЕННЯ СЕРЕДОВИЩА ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАННОГО
КОМПЛЕКСУ «ДИКАНЬКА» (М. КИЇВ)**

У статті проаналізовано середовище, у якому функціонує ресторанний комплекс «Диканька», визначено основних конкурентів закладу та вивчено їх основні конкурентні переваги, а також рейтинг на платформі Google та.

Ключові слова: *заклади ресторанного господарства, конкурентні переваги, рейтинг, середовище, українська кухня.*

Постановка проблеми. Попри воєнний стан та надважкі умови роботи, у 2023 р. у м. Києві відкрилися 313 закладів ресторанного господарства та гастролокацій, серед яких 58 кав'ярень, 50 ресторанів, 44 кафе, 40 барів, 37 стрітфудів, ін. Найбільша кількість закладів – 80 – відкрилося у Шевченківському районі. У Дніпровському районі м. Києва розпочали роботу 14 нових закладів [1].

З-поміж 313 започаткованих закладів ресторанного господарства 50 закладів працюють із європейською кухнею, 19 – з азійською, 17 – з фюжн кухнею, 14 – з близькосхідною, 9 – з грузинською та по 7 – з італійською українською кухнею [1]. Слід зазначити, що це є першим відомим випадком, коли відкривається однакова кількість закладів ресторанного господарства з італійською та українською кухнею, і є черговим підтвердженням уже згадуваної нами тенденції зростання популярності української кухні.

Мета статті – дослідити середовище провадження діяльності ресторанним комплексом «Диканька», визначити основних його конкурентів та дослідити їх.