

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**ІІІ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Промисловість та крафт для HoReCa
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

15-16 травня 2025р.

КИЇВ НУХТ 2025

Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали III-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 15-16 травня 2025 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2025р. –228с.

ISBN 978-966-612-381-0

У даному виданні представлено програма та матеріали доповідей другої міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», яка проводиться Національним університетом харчових технологій

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних тенденцій розширене представлення наукових здобутків науковців НУХТ, профільних національних та закордонних університетів, представників промислових та крафтових підприємств, туристичних організацій, учасників ринку HoReCa та суміжних галузей. Ознайомлення учасників з інноваційними розробками, можливостями підвищення рівня екологічності та безпечності виробництва і шляхами розвитку туристичної сфери в Україні і світі, а також впровадження перспективних інновацій в харчових технологіях та продукції для HoReCa, розвитку економіки та менеджменту індустрії гостинності та екотуризму.

*Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 10 від «29» травня 2025р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-381-0

© НУХТ, 2025

88	<i>Петлін І., ЛНУ імені І. Франка, м. Львів, Україна. Рекомендації щодо формування маркетингової стратегії підприємствами готельного бізнесу в сучасних умовах</i>	202
89	<i>Чебаненко Х., Пасічний В., НУХТ, м. Київ, Україна. Удосконалення технологій м'ясних фабрикатів для крафтових виробництв</i>	207
90	<i>Степанова О., Топчий О.А., НУХТ, м. Київ, Україна Craft & care: інтеграція нутриціології у крафтове виробництво для створення якісних продуктів харчування.</i>	209
91	<i>Чернюшок О. А., Ющенко Н.В., Бондаренко А., Кучеренко Д., Морар А., НУХТ, м. Київ, Україна Перспективи впровадження крафтових кисломолочних напоїв з наповнювачами.</i>	212
92	<i>Galenko O., Sheshorac V., NUFT, Kyiv, Ukraine Editive smykavtsya flour in craft meat products technology</i>	214
93	<i>Шилко С., Бахмач В. НУХТ, Король О. ККІБП, Київ, Україна. Проєктний підхід, як інструмент розвитку крафтових та малих харчових виробництв</i>	215
94	<i>Чорна Н., ВТЕІ ДТЕУ, м. Вінниця, Україна. Локальна кухня в діяльності закладів ресторанного господарства: тенденції використання</i>	217
95	<i>Чернюшок О. А., Кушнір А.О., Якуц М.М., НУХТ, м. Київ, Україна Впровадження крафтових технологій напоїв з молочної сироватки</i>	220
96	<i>Galenko O., Sandratskyi T., NUFT, Kyiv, Ukraine. 3D-printing of meat in craft technologies of meat products</i>	222
97	<i>Каранетян А.А., Поварова Н.М., ОНТУ, м. Одеса, Україна. Огляд ринку виробництва м'ясних напівфабрикатів</i>	224
	МІСЦЕ ДЛЯ НОТАТОК	227

технологіях, з орієнтацією на цифровізацію, автоматизацію та інтеграцію комплексних рішень як для крафтових, так і для промислових харчових підприємств.

Важливу роль у налагодженні такої взаємодії відіграє робота Технологічної Академії Талантів «TATFOOD». Вона виконує дію ланцюжка сполучення харчових підприємств та кваліфікованих кадрів галузі, при цьому співпрацюючи з профільними харчовими кафедрами НУХТ та іншими ЗВО, а також поширюючи інноваційний досвід через свої інформаційні ресурси.

Висновок. Насьогодні метод проектних підходів є одним із перспективних видів навчання, тому що створює найкращі умови для творчої самореалізації здобувачів, підвищує мотивацію для отримання технологічних харчових знань, сприяє розвитку та зростанню їх інтелектуальних здібностей.

Література.

1. Сирохман І. В. Проблеми забезпечення безпечності та якості харчових продуктів і продукції ресторанного господарства. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки.* - 2020. - Вип. 23. - С. 89-96. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/vlteu_2020_23_13 (дата звернення: 02.05.2025).

2. Підбір технологів харчової промисловості. ТЕХНОЛОГІЧНА АКАДЕМІЯ ТАЛАНТІВ URL: <https://tatfood.com.ua> (дата звернення: 02.05.2025).

УДК 379.85:791.6:793

94. ЛОКАЛЬНА КУХНЯ В ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: ТЕНДЕНЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ

Наталія ЧОРНА, д-р істор. наук

Вінницький торговельно-економічний інститут

Державного торговельно-економічного університету (ВТЕІ ДТЕУ), м. Вінниця, Україна

Упродовж кількох останніх років локальна кухня формує один із головних трендів індустрії гостинності та туризму цивілізованих країн світу. Крім того, згідно з прогнозом Національної ресторанної асоціації США, до 2030 року включно місцевим продуктам та стравам, що відповідають концепції «від ферми до столу», споживачі приділятимуть ще більше уваги [1].

Ситуація в Україні у цій царині є суголосною тій, що склалася в світі, тож і вище зазначений прогноз щодо зростаючої популярності локальної кухні, на наше переконання, для України є також застосовним.

Локальна кухня – це кухня, яка передбачає приготування страв з локальних продуктів.

Прикметно, що серед науковців відсутній єдиний підхід до визначення змісту локальних продуктів. Так, в той час, як одні фахівці [2] локальними продуктами називають ті, «які ми можемо дістати в радіусі 200-300 км від діяльності закладу». Деякі інші фахівці вважають, що продукти, з яких готуються страви локальної кухні, мають бути вирощені у радіусі 50-100 км від місця їх приготування. Водночас у США продукт вважається локальним, якщо він транспортується на відстань менше, ніж 400 миль (643 км) [3, с. 49].

Загалом, локальні продукти – це всі ті овочі, фрукти, які вирощують на наших полях та в наших садах, уся річкова риба, яка водиться в наших водоймах, м'ясо від фермерів з нашої місцевості. Локальні продукти не доводиться перевозити тривалий час, вони піддаються мінімальній обробці, а їхній смак підкреслюється завдяки різним класичним та сучасним технікам. Саме локальні продукти люди споживали допоки на полицях магазинів не з'явився імпорт та не заповнив їх.

Локальна кухня відображає специфіку конкретного регіону, враховуючи його кліматичні умови, ресурси та культурну спадщину. Популярність локальної кухні ґрунтується на глибинному прагненні людей відчувати зв'язок із місцем, де вони проживають чи перебувають у конкретний момент, та насолоджуватися автентичними смаками регіону.

У випадку України зростання попиту на локальну кухню значно спричинене також повномасштабною війною росії проти нашої держави. Так, російсько-українська війна стала своєрідним каталізатором розвитку та самоусвідомлення української нації, зумовила зростання інтересу українців до своєї історії та культури, невід'ємною складовою якої є кухня.

Українці почали більше готувати страви за рецептами своїх предків та ділитися ними з друзями і знайомими, а також дедалі частіше замовляти страви української кухні у ресторанах та кафе. Аналогічною є тенденція зростання попиту на локальні продукти та страви, приготовлені з їх використанням. По суті, споживати локальне стало модним.

Прикметно, що, окрім закладів ресторанного т. зв. економ сегменту, локальні продукти дедалі більше використовують у преміальних закладах. Як свідчить статистика, у 2021 р. понад 85% обсягів агропромислової продукції у світі виробляли фермерські господарства, і саме їхня продукція, з урахуванням радіусу виробництва та споживання, є локальною, а страви, виготовлені з неї, формують локальну кухню. В той же час, в Україні цей показник станом на 2021 р. ледве сягав 10 %. З початком повномасштабного вторгнення росії в Україну, як уже зазначалося, ситуація змінилася, і як домогосподарства, так і заклади ресторанного господарства локальних продуктів почали використовувати значно більше.

Серед чинників, які зумовили значне зростання попиту на локальні продукти в умовах війни, – погіршення логістики. Так, через війну доставка іноземних товарів в Україну стала значно дорожчою та довшою, що спонукало рестораторів замінити деякі імпортні 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.

Та, що не менш важливо, на нашу думку, локальна кухня – це, безумовно, про гастрономічну спадщину та історичні традиції. Саме тому, пропагуючи локальні страви, важливо не лише використовувати локальні продукти та дотримуватись рецептури, але й поглиблено знати історію походження цих страв.

Наразі в Україні не так багато фахівців, які ґрунтовно займаються вивченням локальної кухні та досягли в цій сфері серйозних успіхів. У зв'язку з цим опублікована у співавторстві Ігорем Лильо та Мар'яною Душар «Шляхетна кухня Галичини» [4], заслуговує окремішньої уваги як ґрунтовне дослідження галицької кухні, яке має закликати до започаткування чи продовження наукових досліджень місцевої кухні інших регіонів України.

Попри те, що упродовж кількох останніх років українськими авторами було опубліковано низку ґрунтовних праць, присвячених історії становлення та розвитку української кухні, регіональна її складова зазнала представлення у вже згадуваній праці, а також у книзі «Смачна Кропивниччина» (Проект Баба Єлька) [5]. Кухня інших регіонів України предметом ґрунтовного дослідження досі не стала.

Аби локальна кухня була не просто трендом кількох років, а невід'ємною складовою життя місцевих людей та незмінно викликала інтерес у туристів, окрім наукового її дослідження, необхідним є її маркетинг. В умовах гострої конкуренції на ринку ресторанних послуг без просування локальної кухні та закладів, які на ній спеціалізуються, бути затребуваним насправду дуже складно. Так, дуже важливою є співпраця між дослідниками історії місцевої кухні, рестораторами та маркетологами, а також промоція локальної кухні через соціальні мережа, в т. ч. шляхом залучення до процесу іменитих блогерів, організація вечерь та інших заходів за участі місцевих шефів та гастроентузіастів тощо.

Просуваючи локальну кухню того чи іншого регіону, важливо розуміти, що в той час, як туристам за простою може сподобатися проста страва з локальних продуктів, але подана з вау-ефектом, місцевих мешканців цим здивувати може бути вкрай важко. В Україні така ситуація найбільш притаманна м. Львів, яке, будучи гастрономічною столицею України, має дуже вимогливого місцевого споживача.

Як засвідчило дослідження ресторанного ринку України, наразі в нашій країні сформованими є три осередки гастрономічної культури з великою концентрацією закладів ресторанного господарства, які пропонують страви формату «local food» і є суб'єктами просування туристичних дестинацій – це Львів, Київ, Одеса.

Отже, у сьогоденних умовах локальна кухня привертає до себе увагу дедалі більшої

кількості осіб, зацікавлених у більшому відкритті для себе культурної спадщини України. Посередництвом споживання страв локальної кухні українці відкривають для себе «невідому Україну» і посередництвом цих же страв популяризують самобутність нашої держави закордоном.

Споконвіку їжа була предметом ідентифікації і в наш час продовжує успішно реалізувати цю місію. Так, локальні продукти та страви формують гастрономічні бренди туристичних дестинацій та привертають у такий спосіб увагу прихильників гастрономічного туризму.

Література.

1. What's Hot Culinary Forecast. URL : <https://go.restaurant.org/rs/078-ZLA461/images/Whats-Hot-Culinary-Trends-2023.pdf> (дата звернення: 01.12.2024)
2. Що таке місцева кухня? URL : <https://salo.zapisi.cx.ua/ukraincyam/shho-take-misceva-kukhnya.html> (дата звернення: 01.12.2024)
3. Самілик М. Вплив локаворства на розвиток гастрономічного туризму Сумщини. *Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія : Туризм*. 2022. № 5 (1). С. 48-55. URL : <http://tourism.knukim.edu.ua/article/view/261998/258485> (дата звернення: 01.12.2024)
4. Лильо І., Душар М. Шляхетна кухня Галичини. Львів : Видавництво Старого Лева, 2023. 488 с.
5. Смачна Кропивниччина. Київ : Izhak, 2021. 192 с.

УДК 637.142.2-027.41:640.4

95. ВПРОВАДЖЕННЯ КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ НАПОЇВ З МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ

Чернюшок О. А., к.т.н, Кушнір А.О., Копитко О.В., магістранти,

Якуц М.М. студентка 2 курсу

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

Впровадження крафтових технологій у сфері HoReCa є важливим напрямом розвитку сучасної ресторанної індустрії, що сприяє диференціації закладів громадського харчування, підвищенню якості продукції та оптимізації виробничих процесів. Одним із перспективних напрямів є використання молочної сироватки для створення інноваційних напоїв, які мають високу харчову цінність, функціональні властивості та відповідають трендам екологічності та безвідходного виробництва.

Актуальність даної теми зумовлена кількома ключовими факторами.