

Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут
Університет Яна Кохановського (м. Кельце, Польща)
Folkuniversitetet (м. Уппсала, Швеція)
Технологічний парк (м. Кельце, Польща)
Технологічний університет (м. Кельце, Польща)
Гуманітарно-економічна академія (м. Лодзь, Польща)
Яський університет ім. А. Й. Кузи (м. Яси, Румунія)



СОЦІАЛЬНО-ПОЛІТИЧНІ, ЕКОНОМІЧНІ ТА ГУМАНІТАРНІ ВИМІРИ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ

**ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ
XIII Міжнародної науково-практичної конференції**

14-16 травня 2025 року

Частина II

**Вінниця-Луцьк
2025**

Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XIII Міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця-Луцьк, 14-16 травня 2025 р. Вінниця, 2025. Ч. 2. 498с.

У збірнику наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції розглядаються питання управління інноваційно-інвестиційним розвитком підприємства та регулювання соціальних проблем в сучасних умовах; сучасної парадигми менеджменту та публічно-владної діяльності; проблеми обліково-аналітичного, контрольного та інформаційного забезпечення управління підприємства; фінансовий механізм забезпечення соціально-економічного розвитку країни. Досліджуються інноваційні моделі та інформаційні технології в науці, освіті, економіці; теоретичні та практичні аспекти сучасного підприємництва та торгівлі; актуальні проблеми та перспективи розвитку маркетингових технологій в умовах євроінтеграції; теоретичний та прикладний аспекти проблем розвитку індустрії гостинності та харчової промисловості; історичні, філософські, соціально-психологічні та правові аспекти державотворчих процесів в умовах глобалізованого суспільства. Висвітлюються теоретичні та практичні аспекти розвитку студентського спорту в системі фізичного виховання ЗВО; інтерактивні технології та методи навчання як засіб формування іншомовної професійної компетенції.

Розраховано на науковців, спеціалістів, викладачів, аспірантів, здобувачів вищої освіти.

Редакційна колегія:

Голова редакційної колегії – **Замкова Н. Л.**, д-р філос. наук, професор

Відповідальний секретар – **Мартинова Л. Б.**, д-р екон. наук, професор

Члени редакційної колегії:

Іваницька Н. Б., д-р філол. наук, професор, **Поліщук І. І.**, д-р екон. наук, професор, **Хачатрян В. В.**, д-р екон. наук, професор, **Чорна Н. М.**, д-р іст. наук, професор, **Бондар А. А.**, канд. наук з фіз. виховання і спорту, доцент, **Гнидюк І. В.**, канд. екон. наук, доцент, **Гусак Л. П.**, канд. пед. наук, доцент, **Крупельницька І. Г.**, канд. екон. наук, доцент, **Махначова Н. М.**, канд. екон. наук, доцент, **Тернова А. С.**, канд. техн. наук, доцент, **Хом'яченко С. І.**, канд. юрид. наук, доцент

Наукові роботи друкуються в авторській редакції.

ISBN 978-966-918-182-4

Божок О. С., кандидат технічних наук Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ.....	154
Вівсюк І. О., доктор філософії за спеціальністю «Економіка» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ СУТНІСТЬ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ ПОСЛУГ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....	162
Іваніщева О. А. Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ РОСЛИННИХ ЗБАГАЧУВАЧІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ЗАВАРНИХ ТІСТЕЧОК	167
Кізюн А. Г., кандидат географічних наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ГЕОГРАФІЧНИЙ ТА РЕСУРСНИЙ АСПЕКТИ ЕКСТРЕМАЛЬНОГО ТУРИЗМУ ПОДІЛЛЯ.....	175
Крижак Л. М., кандидат технічних наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ КАРАГЕНАН ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ У ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАС.....	182
Лук'янець А. В. Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ НАДЗВИЧАЙНІ СИТУАЦІЇ ПРИРОДНОГО ХАРАКТЕРУ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ТУРИСТИЧНУ ПРИВАБЛИВІСТЬ РЕГІОНІВ.....	192
Мазуркевич І. О., кандидат економічних наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ПЕРЕДУМОВИ СТАНОВЛЕННЯ ТА РОЗВИТКУ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ.....	197
Онищук Н. В., кандидат економічних наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ СУЧАСНІ СТРАТЕГІЇ ПРОСУВАННЯ ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ.....	205
Пахомська О. В. Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ СУПЕРФУДИ: ПОЖИВНІ ЧУДО-ПРОДУКТИ ДЛЯ ОРГАНІЗМУ ЛЮДИНИ.....	212
Постова В. В., кандидат економічних наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ЗАКОНОМІРНОСТІ РОЗВИТКУ СЕГМЕНТУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З НАЦІОНАЛЬНОЮ КУЛІНАРНОЮ КОНЦЕПЦІЄЮ.....	218
Рябенська М. О., кандидат економічних наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПОСЛУГ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.....	230

Список використаних джерел:

1. Пешук Л. В., Новікова Н. В., Приходько Д. Ю. Водорості як «суперфуд» у технологіях м'ясних продуктів здорового харчування. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (2023). С. 96-103.
2. Суперфуд – користь, шкода та різновиди. URL: <https://itscraft.com.ua/superfud-koryst-shkoda-ta-riznovydy/> (дата звернення 11.05.2025)
3. Користь і шкода суперфудів для організму URL: <https://onclinic.ua/blog/recepty-trendovyye-pp-produkty> (дата звернення 12.05.2025).

УДК 640.3:338.465.4

Постова В. В., кандидат економічних наук, доцент

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-0056-5648>

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

ТЕНДЕНЦІЇ ТА ЗАКОНОМІРНОСТІ РОЗВИТКУ СЕГМЕНТУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З НАЦІОНАЛЬНОЮ КУЛІНАРНОЮ КОНЦЕПЦІЄЮ

У статті розглянуто актуальні питання розвитку сегменту закладів ресторанного господарства з національною кулінарною концепцією в Україні. Проаналізовано теоретичні аспекти та практичні особливості функціонування таких закладів, їхню роль у збереженні та популяризації національної кулінарної спадщини. На основі аналізу статистичних даних та експертних оцінок виявлено основні тенденції розвитку даного сегменту, зокрема зростання інтересу споживачів та туристів до автентичної кухні, використання локальних продуктів, модернізацію концепцій та зростання конкуренції. Підкреслено значний потенціал розвитку цього сегменту для гастрономічного туризму та культурного збагачення країни.

Ключові слова: ресторанне господарство, національна кухня, кулінарна концепція, тенденції розвитку, автентичність, локальні продукти, гастрономічний туризм.

Постановка проблеми. В умовах глобалізації та зростаючої конкуренції на ринку ресторанного господарства, питання ідентичності та унікальності стає ключовим фактором успіху для закладів харчування. Одним із шляхів досягнення цієї унікальності є орієнтація на національну кулінарну концепцію, яка не лише задовольняє гастрономічні потреби споживачів, але й сприяє збереженню та популяризації національної культури та традицій.

В Україні, що володіє багатою та самобутньою кулінарною спадщиною, сегмент закладів ресторанного господарства з національною концепцією має значний потенціал для розвитку. Однак, цей розвиток відбувається нерівномірно та супроводжується низкою проблем і невирішених питань.

Актуальність дослідження зумовлена зростаючим інтересом як вітчизняних, так і іноземних споживачів до автентичної національної кухні, що відображає культурну самобутність регіонів України. Водночас, бракує системного розуміння сучасних тенденцій розвитку цього сегменту, виявлення ключових закономірностей його функціонування та визначення факторів, що впливають на його конкурентоздатність та ефективність.

Недостатнє дослідження даної проблематики проявляється у відсутності комплексних наукових праць, які б охоплювали широкий спектр питань, пов'язаних з розвитком закладів ресторанного господарства з національною кулінарною концепцією в Україні.

Вирішення зазначених проблем та поглиблене розуміння тенденцій і закономірностей розвитку сегменту закладів ресторанного господарства з національною кулінарною концепцією має важливе теоретичне та практичне значення. Отримані результати можуть стати основою для розробки ефективних стратегій розвитку як окремих закладів, так і галузі в цілому, сприяти збереженню та популяризації національної кулінарної спадщини, а також підвищенню туристичної привабливості України.

Таким чином, проблема дослідження полягає у виявленні та систематизації основних тенденцій і закономірностей розвитку сегменту закладів ресторанного господарства з національною кулінарною концепцією в сучасних економічних умовах України.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Аналіз останніх досліджень і публікацій за визначеною темою виявляє зростаючий інтерес науковців та практиків до питань розвитку національної кухні в ресторанному бізнесі: О. Борисова, О. Варипаєв, Л. Варипаєва, А. Верменик, О. Григоренко, Н. Краснокутська, Н. Міценко, В. Найдюк, Ю. Петрук, Г. П'ятницька, О. Ткаченко, І. Шамара та ін. Однак, існує потреба у проведенні більш глибоких та комплексних досліджень, які б враховували специфіку українського ринку, регіональні особливості та сучасні виклики. Результати таких досліджень матимуть важливе значення для розробки ефективних стратегій розвитку як окремих закладів, так і галузі в цілому, сприятимуть збереженню та популяризації національної кулінарної спадщини України.

Метою статті є виявлення та систематизація основних тенденцій і закономірностей розвитку сегменту закладів ресторанного господарства з національною кулінарною концепцією в сучасних економічних умовах України.

Виклад основного матеріалу. Заклади ресторанного господарства, що зосереджуються на кулінарних традиціях конкретної держави або окремого регіону, визначаються як ресторани національної кухні. Характерною рисою таких закладів є створення особливої атмосфери, що відображається в оформленні приміщення, музичному супроводі та зовнішньому вигляді працівників. Згідно зі статистичними даними Державної служби статистики України, у 2023 році загальна кількість зареєстрованих ресторанів в країні сягала близько 100 тисяч. Серед них, орієнтовно кожний п'ятий заклад (близько 20%) позиціонувався як ресторан національної кухні [1]. До цієї категорії належать як ресторани, що пропонують загальноукраїнські традиційні страви, так і ті, що спеціалізуються на кухні певних історико-культурних областей України.

Серед відомих закладів ресторанного господарства України, що спеціалізуються на національній кухні, можна виділити мережу «Канапа», яка

поєднує традиційні рецепти з сучасним підходом до приготування страв. Також популярним є ресторан «Хуторець на Дніпрі», розташований у живописному місці та відомий автентичними українськими стравами. Окрім того, мережа «Львівська кав'ярня» пропонує скуштувати традиційні українські солодощі та каву. Важливо підкреслити значну роль національних ресторанів у збереженні та поширенні української культурної спадщини [2].

Оформлення внутрішнього простору ресторанів, що спеціалізуються на національній кухні, як правило, відтворює стилістичні особливості цієї кухні. Зокрема, українські заклади харчування можуть використовувати в дизайні елементи традиційної хати, такі як вишивка, рушники та інші автентичні декоративні деталі.

Меню подібних ресторанів вирізняється різноманіттям страв, що є відображенням кулінарної спадщини певного регіону або країни. Ці страви можуть готуватися за історичними рецептами або подаватися в сучасній інтерпретації. Нерідко працівники таких закладів одягнені в національні костюми, що сприяє створенню унікальної атмосфери та зануренню гостей у культурні традиції. Таким чином, ресторани національної кухні є цінним інструментом для гастрономічних відкриттів та ознайомлення з культурним розмаїттям [3].

Особливості діяльності закладів ресторанного господарства з національною кухнею наведені в табл. 1.

Таблиця 1 – Особливості діяльності закладів ресторанного господарства з національною кухнею

Категорія	Аспект	Опис
Меню	Страви національної кухні	Широкий вибір страв, що відображають кулінарні традиції певного регіону чи країни. Можуть бути традиційні рецепти або їхні сучасні інтерпретації.
	Сезонність	Можливість оновлення меню з урахуванням сезонності продуктів для використання свіжих та якісних інгредієнтів, а також пропонування сезонних страв.
	Аутентичність	Використання традиційних рецептів та технологій приготування для забезпечення автентичного смаку та високої якості страв.
Атмосфера	Інтер'єр	Оформлення закладу у стилі, що відповідає національній кухні, з використанням традиційних елементів декору,

		посуду та текстилю.
	Музика	Можливість звучання традиційної музики для створення відповідної атмосфери.
	Персонал	Персонал закладу може бути одягнений у традиційний одяг.
Маркетинг	Позиціонування	Можливі варіанти позиціонування: як автентичний, традиційний, сімейний заклад.
	Цільова аудиторія	Місцеві жителі та іноземні туристи.
	Реклама	Розміщення реклами в туристичних путівниках, на тематичних сайтах та в соціальних мережах.
Персонал	Кваліфікація	Необхідність знання національної кухні, рецептів страв та технологій приготування.
	Володіння мовами	Бажане володіння мовами, якими спілкуються гості.
	Ввічливість	Персонал повинен бути ввічливим та уважним до гостей.
Ціноутворення	Ціни	Ціни на страви можуть бути вищими, ніж у закладах з інтернаціональною кухнею, що пов'язано з використанням якісних інгредієнтів, традиційних рецептів та технологій приготування.
	Система знижок	Можливість пропонування гостям системи знижок, акцій та комбо-обідів.

Аналіз представленої таблиці дозволяє виокремити ключові аспекти, що визначають функціонування та особливості розвитку закладів ресторанного господарства з національною кухнею.

Перш за все, меню є фундаментальним елементом, що відображає кулінарну ідентичність закладу. Воно характеризується широким спектром страв, які репрезентують гастрономічні традиції конкретного регіону чи країни. Важливим є як збереження автентичних рецептів, що гарантує унікальний смак, так і можливість їхньої сучасної інтерпретації для задоволення різноманітних смаків. Крім того, врахування сезонності продуктів є важливим фактором для забезпечення свіжості та якості інгредієнтів, а також для формування цікавої та актуальної пропозиції для гостей.

Другим важливим блоком є атмосфера закладу, яка відіграє значну роль у створенні цілісного враження. Інтер'єр, оформлений у стилі, що відповідає національній кухні, з використанням традиційних елементів декору, посуду та текстилю, занурює відвідувачів у відповідний культурний контекст. Доповненням може слугувати музика, що створює необхідний настрій. Не менш важливим є зовнішній вигляд персоналу, одягненого у традиційний одяг, що підкреслює автентичність закладу.

Стратегії маркетингу є ключовими для залучення та утримання клієнтів. Позиціонування закладу як автентичного, традиційного або сімейного визначає його сприйняття цільовою аудиторією, яка може включати як місцевих жителів, так і іноземних туристів. Ефективна реклама, розміщена у відповідних каналах, таких як туристичні путівники, тематичні сайти та соціальні мережі, сприяє підвищенню впізнаваності та привабливості закладу.

Якість персоналу є критично важливою для забезпечення високого рівня обслуговування. Кваліфікація працівників, що включає знання національної кухні, рецептур та технологій приготування, є запорукою якісно приготованих страв. Володіння мовами є значною перевагою для комунікації з іноземними гостями, а ввічливість та уважність створюють позитивне враження відвідування.

Нарешті, ціноутворення є важливим аспектом економічної діяльності закладу. Ціни на страви в ресторанах національної кухні можуть бути вищими через використання якісних інгредієнтів, складність традиційних рецептів та технологій. Проте, для залучення ширшого кола клієнтів може застосовуватися система знижок, акцій та комбо-обідів.

Таким чином, успішний розвиток закладів ресторанного господарства з національною кухнею залежить від комплексного підходу, що охоплює автентичне меню, відповідну атмосферу, ефективні маркетингові стратегії, кваліфікований та привітний персонал, а також обґрунтовану цінову політику. Кожен з цих аспектів взаємопов'язаний та впливає на загальне враження та конкурентоздатність закладу.

Переваги закладів ресторанного господарства з національною кухнею:

1. Аутентичність: заклади з національною кухнею дають можливість гостям спробувати традиційні страви та познайомитися з кулінарною культурою певного регіону чи країни.

2. Якість: у закладах з національною кухнею використовуються якісні інгредієнти, які відповідають традиційним рецептам.

3. Атмосфера: заклади з національною кухнею пропонують гостям зануритися в атмосферу певного регіону чи країни [5].

Недоліки закладів ресторанного господарства з національною кухнею:

1. Ціни: ціни на страви в закладах з національною кухнею можуть бути вище, ніж у закладах з інтернаціональною кухнею.

2. Обмежений вибір: меню закладів з національною кухнею може бути не таким різноманітним, як меню закладів з інтернаціональною кухнею [3].

Сьогодні спостерігається чітка тенденція до зростання популярності ресторанів, що спеціалізуються на національній кухні. Цей феномен пояснюється кількома факторами: по-перше, збільшується зацікавленість споживачів у автентичних смаках та продуктах місцевого походження.

По-друге, туристи, подорожуючи, прагнуть отримати неповторні гастрономічні враження.

По-третє, місцеве населення виявляє бажання скуштувати традиційні страви, приготовані за старовинними рецептами [5].

Крім того, важливим трендом є акцент на використанні локальних продуктів. Ресторани все частіше віддають перевагу сезонним інгредієнтам місцевого виробництва, що не лише покращує смакові якості страв, але й підтримує місцевих сільгоспвиробників, дозволяючи створювати унікальну кухню, що відображає специфіку регіону.

Заклади національної кухні активно модернізують свій дизайн та пропозиції страв, прагнучи відповідати актуальним запитам та уподобанням споживачів. Така адаптація підвищує їхню привабливість, особливо серед молоді та тих, хто цінує нові гастрономічні досвіди. Збільшення числа ресторанів національної кухні спричиняє зростання конкуренції в галузі, що стимулює заклади до безперервного розвитку та вдосконалення для збереження конкурентоздатності.

Важливим аспектом для ресторанів національної кухні є ретельна увага до деталей, що формують загальне враження, включаючи сервірування столу, підбір посуду та музичний супровід. Ці елементи сприяють створенню автентичної атмосфери, гармонійно поєднаної з пропонованими стравами [2]. Крім того, такі заклади часто організовують тематичні події, як-от фестивалі, дегустаційні вечори та кулінарні уроки, що дозволяє відвідувачам глибше пізнати культурні особливості та традиції відповідної країни чи регіону.

Ресторани національної кухні є значущим фактором у розвитку туристичної галузі, оскільки надають туристам можливість безпосередньо ознайомитися з місцевою гастрономією та культурною спадщиною [3].

Створимо таблицю 2, яка буде містити оціночні дані та тенденції, базуючись на доступних дослідженнях, звітах та експертних оцінках. Ці дані допоможуть нам зрозуміти загальну картину розвитку цього сегмента ринку.

Таблиця 2 – Тенденції розвитку національних кухонь в Україні [2]

Показник	Оціночні дані (у %)	Тенденція (зростання/ спад/ стабільність)	Причини змін
Частка закладів з національною кухнею на ринку громадського харчування	30-40%	Зростання	Зростання інтересу до національної культури, туризм
Середній чек у закладах з національною кухнею відносно середнього чеку в інших закладах	+10-15%	Зростання	Вища собівартість продуктів, унікальність пропозиції
Частка туристів, які відвідують заклади з національною кухнею	50-60%	Зростання	Пошук автентичного досвіду
Частка страв національної кухні в меню середніх закладів громадського харчування	20-30%	Зростання	Попит споживачів, маркетингові стратегії
Інвестиції в розвиток закладів з національною кухнею	Зростання	Збільшення інвестицій в інтер'єр, меню, маркетинг	Висока конкуренція, бажання виділитися
Рівень задоволеності клієнтів закладами з національною кухнею	Вище середнього	Стабільний	Висока якість продуктів, автентичність

Дана таблиця чітко демонструє позитивні тенденції розвитку закладів з національною кухнею. Варто детальніше розглянути кожен показник та виявити додаткові можливості для розвитку цього сегмента ринку.

Зростання цього показника свідчить про підвищений інтерес як з боку підприємців, так і з боку споживачів. Це відкриває нові можливості для розвитку гастрономічного туризму та збереження культурної спадщини.

Вищий середній чек пов'язаний з використанням високоякісних, часто сезонних продуктів, а також унікальністю пропозиції. Це дозволяє закладам отримувати більший прибуток та інвестувати в розвиток.

Значна кількість туристів, які обирають заклади з національною кухнею, підкреслює її важливу роль як складової туристичної привабливості країни. Збільшення частки національних страв у ресторанних меню, навіть за межами спеціалізованих закладів, свідчить про зростання їхньої популярності. Підвищення обсягів інвестицій у цей сегмент ринку вказує на розуміння власниками його перспективності та готовність до фінансових вкладень.

Високий рівень задоволеності відвідувачів є наслідком вдалого поєднання якісних інгредієнтів, що відповідають споживчим очікуванням, автентичної атмосфери, яка дарує особливі враження, та якісного сервісу, що передбачає персоналізований підхід. Саме ця взаємодія ключових елементів сприяє не лише залученню нових клієнтів, а й формуванню їхньої довготривалої лояльності. Враховуючи мінливість ресторанного бізнесу та відсутність централізованої інформаційної бази, точні кількісні дані щодо представленості різних кухонь є складними для визначення.

Однак, можливо скласти орієнтовну таблицю для відображення загальних тенденцій (табл. 3).

Таблиця 3 – Структура національних кухонь в українському ресторанному бізнесі у 2024 році [3]

Кухня	Частка закладів (орієнтовно)	Популярні страви	Тенденції розвитку
Українська	30%	Борщ, вареники, деруни, галушки, сало	Стабільна популярність, розвиток регіональних концепцій, фьюжн з іншими кухнями
Грузинська	10%	Хінкали, хачапурі, шашлик, лобіо	Стабільний попит, зростання популярності винних барів з грузинськими винами
Італійська	15%	Піца, паста, ризотто, лазанья	Стабільний попит, розвиток авторських концепцій, зростання популярності стріт-фуду (піцца на шматок)
Японська	15%	Суші, роли, рамен, теріякі	Швидке зростання популярності, поява нових форматів (суші-бари, раменні), акцент на здоровій їжі
Мексиканська	5%	Тако, буррито, начос, фахітас	Зростання популярності, розвиток стріт-фуду, використання нестандартних інгредієнтів
Азербайджанська	2%	Плов, люля-кебаб, долма, кутаб	Стабільна ніша, популярна серед діаспори

Середземноморська (загалом)	10%	Салати, морепродукти, оливкова олія	Стабільний попит, особливо в літній період
Азіатська (крім японської)	5%	Пад тай, каррі, фо бо, лапша	Зростання популярності, поява нових концепцій (тайські кафе, в'єтнамські фо-бари)
Інші (турецька, китайська, американська та інші)	8%	Кебаб, пельмені, бургери, хот-доги	Поступове зростання популярності, експерименти з новими смаками

Український ресторанний ринок є динамічним і постійно розвивається. Для успішної роботи закладам необхідно постійно адаптуватися до змін, пропонувати нові концепції та високу якість обслуговування.

Наочно структура національних кухонь в українському ресторанному бізнесі у 2024 році наведена на рис. 1.

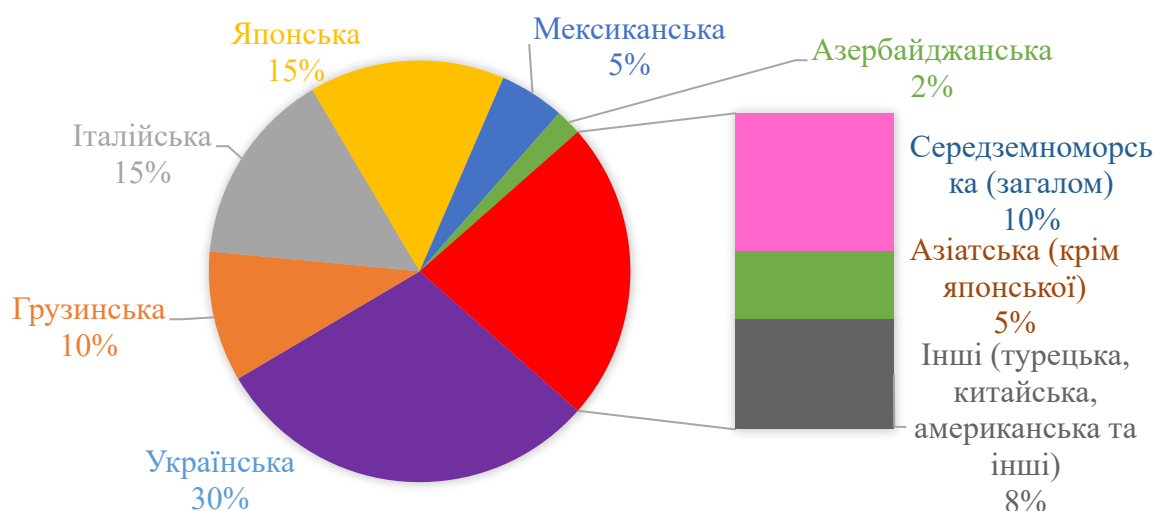


Рисунок 1 – Структура національних кухонь в українському ресторанному бізнесі у 2024 році [4]

Отже, українська кухня продовжує займати лідируючі позиції завдяки традиціям, доступності інгредієнтів та постійному розвитку. Грузинська кухня користується стабільним попитом завдяки насиченим смакам, різноманітності страв та зростанням популярності грузинських вин. Італійська кухня приваблює простотою, свіжими інгредієнтами та різноманітністю страв. Японська кухня швидко набирає популярності завдяки здоровим аспектам, естетиці подачі та

різноманітності смаків. Мексиканська кухня приваблює яскравими смаками, використанням спецій та нестандартних інгредієнтів. Азербайджанська кухня має стабільну нішу, популярну серед діаспори та шанувальників кавказької кухні.

Середземноморська кухня користується стабільним попитом, особливо в літній період, завдяки легким і здоровим стравам. Азіатська кухня (крім японської) набирає популярності завдяки різноманітності смаків та використанням незвичайних інгредієнтів [4]. Поступове зростання популярності інших кухонь свідчить про відкритість українців до нових смаків.

Ресторани національної кухні мають великий потенціал для розвитку. Зростання популярності автентичної кухні, локальних продуктів та унікального кулінарного досвіду дає їм можливість успішно розвиватися та задовольняти потреби сучасних гурманів.

Рекомендації для ресторанів національної кухні:

- підтримувати локальних фермерів (використовувати їхні продукти та рекламувати їх у своїх ресторанах);
- пропонувати здорові страви (з низьким вмістом калорій, вегетаріанські та веганські страви);
- зберігати автентичність (пропонувати страви, які готуються за традиційними рецептами та з використанням традиційних інгредієнтів);
- оновлювати інтер'єр та меню (щоб відповідати сучасним потребам та смакам);
- приділяти увагу деталям (посуд, сервірування, музика);
- проводити тематичні заходи (фестивалі, дегустації, кулінарні майстер-класи);
- співпрацювати з туристичними компаніями (щоб дати можливість туристам познайомитися з місцевою кухнею та культурою).

Ресторани національної кухні можуть запропонувати гостям унікальний кулінарний досвід, який допоможе їм познайомитися з культурою та традиціями країни чи регіону [2].

Висновки і перспективи подальших досліджень. Проведене дослідження підтверджує важливу роль закладів ресторанного господарства з національною кухнею в гастрономічному ландшафті України. Вони не лише задовольняють потреби споживачів у автентичних смаках, але й виступають важливими елементами збереження та популяризації культурної спадщини. Статистичні дані свідчать про значну частку таких закладів на ринку, а їхня популярність серед місцевих жителів та туристів демонструє зростаючий інтерес до національних кулінарних традицій. Успіх цих закладів базується на комплексному підході, що включає автентичне меню з використанням якісних локальних продуктів, створення особливої атмосфери, ефективні маркетингові стратегії та високий рівень обслуговування. Попри певні недоліки, такі як потенційно вищі ціни та обмежений вибір порівняно з інтернаціональними закладами, переваги автентичності, якості та унікальної атмосфери роблять їх привабливими для значної частини споживачів. Аналіз тенденцій розвитку національних кухонь в Україні вказує на стабільне зростання інтересу, інвестицій та рівня задоволеності клієнтів, що підкреслює значний потенціал цього сегмента ринку.

Проведення подальших досліджень у цих напрямках сприятиме глибшому розумінню особливостей розвитку закладів ресторанного господарства з національною кухнею, виявленню нових можливостей для їхнього зростання та підвищенню їхньої ролі у культурному та економічному розвитку країни.

Список використаних джерел:

1. Красовський С. Національна кухня як складник гастрономічної культури етносу: сутність і методи дослідження. *Альманах «Культура і Сучасність»*. 2021. № 1. С. 30-35.
2. Островська Г. Й., Сута Х. С., Ясеновський Б. О. Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін. *Наука, інновації, бізнес: проблеми, перспективи і сьогочасні тренди розвитку* : зб. матер. XI Всеукр. науково-практ. конф. пам'яті почесного проф. Тернопільського нац. технічного університету ім. І. Пулюя, академіка НАН М. Чумаченка. 2023. С. 92-93.

3. Посто́ва В. В. Гастрономічна спадщина подільської кухні: нові можливості ресторанів формату «Local food». *Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля* : матеріали сьомої міжвуз. наук.-практ. конференції (м. Хмельницький, 12 квітня 2023 р.). Хмельницький: ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», 2023. С. 19-21.

4. Посто́ва В. В. Локальна кухня: сучасний тренд у ресторанному бізнесі. *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. С. 84-86.

5. Рябе́нька М. О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*, Вип. 24. 2021. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/241> (дата звернення: 30.04.2025).

УДК 005.336.3:640.432(045)

Рябе́нька М. О., кандидат економічних наук, доцент

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-3024-137X>

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПОСЛУГ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

У статті розглянуто наукові погляди на поняття якості. Визначено критерії якості послуг та фактори, що визначають рівень якості ресторанної послуги. Розкрито механізм впливу побажань клієнтів на ефективність надання ресторанних послуг. Запропоновано систему управління якістю ресторанних послуг з метою підвищення якості обслуговування та досягнення успіху у ресторанному бізнесі.

Ключові слова: управління, якість, якість ресторанних послуг, управління якістю, ресторанний бізнес, індустрія гостинності.

Наукове видання

***СОЦІАЛЬНО-ПОЛІТИЧНІ,
ЕКОНОМІЧНІ ТА ГУМАНІТАРНІ
ВИМІРИ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ
УКРАЇНИ***

**ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ
XII Міжнародної науково-практичної конференції**

14-16 травня 2025 року

Частина II

Редактор: Фатєєва Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 2025 р. Формат 60х84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 34,41.
Обл.-вид. арк. 23,76. Тираж . Зам. №

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25