

**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

**ІІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ ІНТЕРНЕТ-
КОНФЕРЕНЦІЇ**

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

16 жовтня 2025 року

Вінниця – 2025

УДК 338.488.2:640.4

Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: збірник наукових праць III Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2025 636 с.

У збірнику наукових праць III 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 – **Довгань Юрій**, канд. екон. 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.

Конарівська Оксана
кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи
Лігостаєв В'ячеслав
здобувач третього (наукового) рівня вищої освіти
Національний університет водного господарства та природокористування
**ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ЕКОПОЗИЦІЮВАННЯ ГОТЕЛІВ У
КОНТЕКСТІ СТРАТЕГІЇ СТАЛОГО РОЗВИТКУ.....106**

Кремса Вероніка
здобувач освітнього ступеня «бакалавр»
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
**ПОКАЗНИКИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ
ДІЯЛЬНОСТІ У СФЕРІ ТУРИЗМУ.....113**

Нагорна Лілія
здобувач освітнього ступеня «магістр»
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
**РОЗРОБКА СТРАТЕГІЇ ЦИФРОВОГО МАРКЕТИНГУ ДЛЯ
ПРОСУВАННЯ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ ГОСТИННОГО ДВОРУ
«ГУЦУЛЬСЬКА СВІТЛИЦЯ».....120**

Постова Валентина
кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
**РЕГІОНАЛЬНА КУХНЯ ЯК ЗАСІБ ФОРМУВАННЯ
УНІКАЛЬНОЇ КОНЦЕПЦІЇ РЕСТОРАНУ.....126**

Присяжнюк Владислав
здобувач освітнього ступеня «магістр»
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
**МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ ОЦІНКИ ЕФЕКТИВНОСТІ
ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....132**

Присяжнюк Владислав
здобувач освітнього ступеня «магістр»
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
**ФАКТОРИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ
ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В СУЧАСНИХ
УМОВАХ ГОСПОДАРЮВАННЯ.....139**

Постова Валентина

кандидат економічних наук, доцент,

доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

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

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

РЕГІОНАЛЬНА КУХНЯ ЯК ЗАСІБ ФОРМУВАННЯ УНІКАЛЬНОЇ КОНЦЕПЦІЇ РЕСТОРАНУ

Стаття присвячена аналізу ролі регіональної кухні у формуванні унікальної концепції ресторану та її значенню для розвитку ресторанного бізнесу і гастрономічного туризму. Розглянуто основні елементи регіональної кухні, включаючи традиційні рецепти, локальні продукти, кулінарні техніки та культурні символи, та їхнє застосування у створенні цілісного концептуального образу закладу. Наведено аналітичну таблицю, що демонструє напрями використання регіональних елементів у ресторанній практиці та очікувані ефекти для бізнесу. Висвітлено переваги комплексного впровадження автентичної кухні, серед яких підвищення конкурентоспроможності ресторану, розвиток гастрономічної ідентичності регіону та підтримка локальних виробників. Окремо зазначено перспективи подальших досліджень, пов'язані з удосконаленням маркетингових стратегій, оцінкою економічного ефекту та вивченням споживчих уподобань туристів.

Ключові слова: *регіональна кухня, ресторанна концепція, гастрономічний туризм, локальні продукти, автентичність, конкурентоспроможність.*

Постановка проблеми. Сучасний ресторанний бізнес перебуває у стані постійної конкуренції, де вирішальним чинником успіху стає не лише якість обслуговування, а й унікальність концепції закладу. В умовах глобалізації та стандартизації гастрономічної пропозиції все більшої актуальності набуває звернення до локальних традицій, автентичних продуктів і регіональної кулінарної спадщини. Саме регіональна кухня здатна стати основою формування неповторного стилю ресторану, який поєднує автентичність, культурну ідентичність та сучасні гастрономічні тенденції.

Попри зростання інтересу до локальних гастрономічних практик, у діяльності багатьох ресторанів спостерігається недостатнє використання потенціалу регіональної кухні як інструменту формування унікальної концепції, що обумовлює необхідність глибшого теоретичного й практичного осмислення цього процесу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. У сучасній науковій літературі активно досліджується питання використання регіональної кухні як інструменту розвитку ресторанного бізнесу та гастрономічного туризму. Лепкий М., Левчук О. [1] підкреслюють, що гастрономічний туризм стає ефективним засобом брендингу регіонів України, оскільки локальні кулінарні традиції формують унікальний туристичний продукт і сприяють розвитку культурної ідентичності регіону. Постова В.В., Рябенка М.О. [2] досліджують глобалізаційні тенденції та принципи формування локального ресторанного меню, акцентуючи увагу на інтеграції глобальних кулінарних трендів із місцевими традиціями. Подібну ідею підтримує Постова В.В. [3], яка визначає локальну кухню як сучасний тренд у ресторанному бізнесі, що підвищує конкурентоспроможність закладів і створює інноваційні концепції меню. Чорна Н.М. [4, 5] розглядає регіональну кухню та її спеціалітети як ресурс для розвитку гастрономічного туризму, а також досліджує особливості становлення української національної та регіональної кухні, що дозволяє ефективно застосовувати їх у закладах індустрії гостинності. Вона підкреслює значення локальних кулінарних традицій для формування унікальних концепцій ресторанного обслуговування та залучення туристів. Церклевич В.С., Ставська Ю.В. [6] акцентують на практичному аспекті інтеграції ресторанів із локальною кухнею у програми регіональних гастротурів, що підтверджує важливість локального ресторанного продукту для розвитку туристичних дестинацій, на прикладі Вінницької та Хмельницької областей.

Узагальнюючи останні дослідження, можна відзначити, що використання регіональної кухні в ресторанному бізнесі є потужним інструментом формування унікальної концепції закладу та розвитку гастрономічного туризму. Проте залишається недослідженим питання ефективності поєднання локальної кухні з сучасними інноваційними технологіями ресторанного менеджменту, а також вплив регіональних гастрономічних стратегій на економічний розвиток регіонів України.

Метою статті є обґрунтування ролі та значення регіональної кухні у формуванні унікальної концепції ресторану, а також визначення напрямів її ефективного використання як інструменту диференціації закладу в конкурентному середовищі ресторанного бізнесу.

Виклад основного матеріалу. Регіональна кухня є важливим елементом культурної спадщини, що відображає історію, традиції, кліматичні та природні особливості певної місцевості. Для сучасного ресторанного бізнесу звернення до локальної гастрономії стає ефективним засобом формування унікальної концепції, яка відрізняє заклад серед численних конкурентів і водночас формує емоційний зв'язок із гостями.

У контексті розвитку гастрономічного туризму регіональна кухня виконує не лише кулінарну, а й комунікативну функцію, адже через страви відвідувач знайомиться з історією та культурою регіону. Це створює передумови для формування автентичного досвіду споживання, який сьогодні є ключовим чинником у виборі ресторану туристами [1]. Таким чином, регіональна кухня стає не просто частиною меню, а концептуальною основою позиціонування закладу.

Використання регіональних кулінарних традицій у сучасному ресторанному бізнесі може проявлятися у кількох напрямках:

- концептуальний рівень – створення ідеї ресторану, заснованої на певній локальній культурі або традиції (наприклад, «подільська кухня», «гуцульська гостинність», «одеський дворик»);

- технологічний рівень – відтворення автентичних рецептів, технік приготування, використання локальної сировини та сезонних продуктів;

- маркетинговий рівень – просування бренду закладу через регіональну ідентичність, кулінарні легенди, гастрономічні події та співпрацю з місцевими виробниками [2].

Розроблення унікальної концепції ресторану на основі регіональної кухні вимагає балансу між традицією та інновацією. Сучасні шеф-кухарі все частіше звертаються до переосмислення класичних рецептів, використовуючи сучасні

технології приготування, нові подачі та гастрономічні інтерпретації. Такий підхід дозволяє зробити знайомі страви привабливими для нових поколінь споживачів і водночас зберегти їхній культурний зміст.

Для успішного впровадження елементів регіональної кухні у концепцію ресторану важливо системно визначити, які саме компоненти локальної гастрономічної культури можуть стати основою унікальності закладу. Регіональна кухня охоплює не лише набір страв, а й культурний контекст їх створення – традиції, техніки приготування, символіку, локальні продукти, обрядовість і навіть стиль подачі [3]. Комплексне використання цих складових дозволяє створити цілісну гастрономічну концепцію, що поєднує автентичність і сучасні тенденції ресторанного бізнесу.

У таблиці 1 подано узагальнення основних елементів регіональної кухні та можливі напрями їх застосування у формуванні унікальної концепції ресторану.

Таблиця 1 – Використання елементів регіональної кухні у формуванні унікальної концепції ресторану

№	Елемент регіональної кухні	Можливості використання в концепції ресторану	Очікуваний ефект для бізнесу
1	Традиційні рецепти та страви	Відтворення автентичних рецептів або їх сучасна інтерпретація в меню	Підвищення інтересу відвідувачів, розширення гастрономічного досвіду
2	Локальні продукти та сировина	Використання сезонних і регіональних продуктів у стравах	Зміцнення іміджу сталого ресторану, підтримка місцевих виробників
3	Кулінарні традиції та техніки приготування	Відновлення старовинних способів обробки продуктів, ферментації, копчення	Формування унікальної кулінарної автентичності
4	Народна культура, звичаї, обряди	Тематичне оформлення інтер'єру, подачі страв, одяг персоналу	Поглиблення емоційного враження гостей, підсилення ідентичності закладу
5	Гастрономічні легенди та історії	Використання storytelling у меню, описах страв, промоції	Збільшення впізнаваності бренду ресторану, емоційна залученість гостей
6	Локальні напої (настоянки, крафтове пиво, вина)	Створення авторських дегустаційних сетів із регіональними напоями	Підвищення середнього чека, розширення гастропрпозиції
7	Співпраця з місцевими громадами та виробниками	Закупівля продуктів у фермерів, участь у локальних фестивалях	Соціальна відповідальність, формування позитивного іміджу закладу

Аналіз даних, наведених у таблиці, свідчить, що регіональна кухня є багатовимірним інструментом, який може бути використаний у різних аспектах діяльності ресторану – від формування меню до створення унікального стилю обслуговування та брендингу закладу. Найбільш ефективним є комплексний підхід, коли автентичні рецепти, локальні продукти, кулінарні традиції та культурні символи поєднуються у єдину концепцію, що підкреслює регіональну ідентичність.

Такі рішення дозволяють не лише підвищити конкурентоспроможність ресторану, а й сприяють розвитку місцевих виробників, підтримці гастрономічної спадщини та формуванню позитивного іміджу регіону як туристичної дестинації [4]. Використання регіональної кухні у ресторанному бізнесі таким чином виходить за межі кулінарного аспекту, стаючи стратегічним напрямом розвитку індустрії гостинності в Україні.

З маркетингової точки зору, ресторани, які використовують регіональну кухню як основу концепції, отримують низку переваг:

- підвищення туристичної привабливості закладу;
- формування емоційного іміджу бренду через автентичність;
- можливість участі в гастрономічних фестивалях і регіональних ініціативах;
- підтримка локальних виробників і фермерів, що підсилює принципи сталого розвитку.

Використання регіональної кухні в концепції ресторану є не лише засобом диференціації, а й важливим інструментом формування культурного та туристичного іміджу дестинації. Поєднання гастрономічної автентичності, творчого підходу та стратегічного маркетингу дозволяє створити заклад, який не просто пропонує страви, а розповідає історію регіону через смак і атмосферу [5].

На сьогодні в Україні зростає інтерес до популяризації регіональних кулінарних традицій. У різних регіонах уже сформувалися відомі гастрономічні бренди – лемківська кухня в Карпатському регіоні, одеська чорноморська, полтавська сільська [6]. Водночас у Вінницькому регіоні потенціал Подільської

кухні ще не реалізований у повній мірі: лише окремі заклади звертаються до традиційних подільських страв, локальних продуктів і технологій приготування. Це створює перспективу для розвитку нових ресторанних концепцій, заснованих на автентичності, що може стати потужним чинником формування унікальної гастрономічної ідентичності Поділля.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Регіональна кухня виступає потужним інструментом формування унікальної концепції ресторану, оскільки поєднує культурну автентичність, гастрономічну традицію та сучасні тенденції ресторанного бізнесу. Використання автентичних рецептів, локальних продуктів, традиційних кулінарних технік і культурних символів дозволяє створити цілісний концептуальний образ закладу, який підвищує його конкурентоспроможність і туристичну привабливість. Комплексне впровадження елементів регіональної кухні сприяє розвитку гастрономічної ідентичності регіону, підтримці місцевих виробників і збереженню кулінарної спадщини, а також формує емоційний зв'язок з відвідувачами та сприяє підвищенню впізнаваності ресторанного бренду.

Перспективи подальших досліджень у цій сфері пов'язані з розробкою методичних рекомендацій щодо створення концептуальних ресторанів на базі регіональної кухні з урахуванням локальних особливостей і туристичних потоків, а також з оцінкою економічного ефекту інтеграції локальної гастрономії у ресторанний бізнес. Доцільним є вивчення ефективності маркетингових стратегій та digital-інструментів для популяризації автентичних страв, а також дослідження споживчих пріоритетів туристів щодо регіональної кухні, що дозволить удосконалювати меню та підвищувати рівень задоволеності відвідувачів, закладаючи основу для сталого розвитку гастрономічних дестинацій.

Список використаних джерел:

1. Лепкий М., Левчук О. Гастрономічний туризм як інструмент брендингу регіонів України. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. Вип. 3 (13). 2024. С. 62-68.

2. Посто́ва В.В., Рябе́нька М.О. Глокалізаційні тренди та принципи формування локального ресторанного меню. *Bulletin of the Academy of Labor, Social Relations and Tourism. Series: Economics, Psychology and Management*, Вип. 5. 2025. URL: <https://doi.org/10.54929/3041-2390-2025-05-01-14> (дата звернення: 20.09.2025).

3. 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 трав. 2024 року, м. Львів)*. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. С. 84-86.

4. Чорна Н. М. Регіональна кухня та спеціалітети як ресурс для розвитку гастрономічного туризму в дестинаціях. *Промисловість та крафт на HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: прогр. та матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 23-24 трав. 2023 р. Київ, 2023*. С. 102-103.

5. Чорна Н. М. Українська національна та регіональна кухні: зміст, особливості становлення, розвитку та використання в індустрії гостинності. *Інфраструктура ринку*. 2024. Вип. 79. С. 238-243.

6. Церкле́вич В. С., Ставська Ю. В. Можливості інтеграції ресторанів «local food» в програми регіональних гастротурів: кейс Вінницької та Хмельницької областей. *Трансформаційна економіка*. Вип. 1 (06). 2024. С. 68-75.

УДК 338.46:658.15

Присяжнюк Владислав

здобувач освітнього ступеня «магістр»

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ ОЦІНКИ ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ

ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

У статті здійснено огляд і систематизацію існуючих методичних підходів та інструментів до оцінки ефективності діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Актуальність дослідження зумовлена специфікою галузі, яка вимагає комплексного підходу до вимірювання результативності, що охоплює не лише

ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ

**III ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ ІНТЕРНЕТ-
КОНФЕРЕНЦІЇ**

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

16 жовтня 2025 року

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

Підп. до друку 2025 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 36,96.
Обл.-вид. арк. 30,13. Тираж . Зам. №

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