

УДК 640.4:001.895:502.131.1:39

DOI <https://doi.org/10.36059/978-966-397-649-5-8>

Жмудь Альона Вікторівна,

*кандидат технічних наук, доцент кафедри
готельно-ресторанного і туристичного бізнесу,
Міжнародний університет,
м. Одеса, Україна*

ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-2989-0291>

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЯК ОСНОВА СТАЛОГО РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА КУЛІНАРНОЇ ЕТНОЛОГІЇ

Сучасні тенденції економічного розвитку диктують необхідність інноваційних змін в технологіях харчування і принципах роботи підприємств ресторанного бізнесу. Характерною рисою ресторанного бізнесу є орієнтація на споживача, тому сьогодні компанії в цій сфері пропонують не тільки послуги харчування, але супроводжують процес споживання їжі іншими візуальними та емоційними факторами, що обумовлює необхідність розвивати не тільки послуги харчування, а й надавати додаткові послуги. Це вимагає успішного управління емоціями та враженнями клієнтів. В таких умовах для отримання конкурентних переваг інновації в асортиментній політиці, маркетингових та інформаційних технологіях, ресурсному забезпеченні та технологіях управління бізнесом в цілому доводять свою ефективність.

Інноваційні технології харчування мають потенціал для вирішення багатьох проблем, пов'язаних з харчуванням, таких як недоїдання та ожиріння. Ці технології можуть допомогти ресторанам виробляти більше продуктів харчування з меншими витратами, зробити продукти харчування більш доступними та нутритивно цінними і зменшити кількість харчових відходів. Інноваційні технології харчування мають потенціал для революціонізації ресторанної

індустрії. Ці технології можуть допомогти шеф-кухарям створювати нові та захоплюючі страви, покращити якість та свіжість їжі та зробити харчовий досвід більш зручним та приємним для споживачів та відвідувачів.

Кулінарна етнологія, яка зосереджена на дослідженні локальних кулінарних традицій, є важливим інструментом популяризації автентичної гастрономії, що сприяє формуванню культурної ідентичності. Для України, яка має багату кулінарну спадщину, дослідження у цій сфері сприяє не лише збереженню національної культури, а й формуванню привабливого міжнародного іміджу. Етнічна кухня, з її унікальними стравами та методами приготування, дедалі більше привертає увагу туристів, які шукають автентичні враження та унікальний гастрономічний досвід. В умовах сучасних економічних та соціальних викликів, зокрема викликаних війною в Україні, підтримка локальних виробників стає ключовим завданням для забезпечення стабільності регіональної економіки. Використання локальних інгредієнтів у ресторанах сприяє зменшенню транспортних витрат, підтримці місцевих громад і створенню нових робочих місць. Крім того, скорочення екологічного сліду через зниження використання ресурсів для транспортування продуктів відповідає глобальним екологічним вимогам. Значущість екологічної складової дослідження підкреслюється викликами, з якими стикається Україна, зокрема забрудненням води, ґрунтів і повітря, а також зростанням кількості відходів у ресторанній сфері. Впровадження сталих практик, таких як використання органічних продуктів, мінімізація харчових відходів і підвищення екологічної свідомості серед туристів, є важливими кроками до екологічної стабільності. Гастрономічний туризм, який є одним із найдинамічніших сегментів світового туристичного ринку створює додаткові можливості для використання кулінарної етнології як інструменту сталого розвитку. Туристи все частіше обирають подорожі, що включають дегустацію локальних страв, відвідування фермерських господарств і участь у кулінарних майстер-класах. Це створює унікальні можливості для

України, яка може стати одним із центрів гастрономічного туризму завдяки своєму багатому культурному спадку.

Інновації та перспективи розвитку ресторанного господарства

Цифрова глобалізація, що характеризується нескінченністю і безперервністю потоків інформації, знань, ідей та інновацій, прискорює перехід світової економіки до цифрового формату, в якому домінують штучний інтелект, автоматизація і цифрові платформи. Проникаючи у всі сфери суспільства, новітні цифрові технології дозволяють державі, бізнесу та населенню ефективніше взаємодіяти та сприяти досягненню цілей сталого розвитку. Нові умови функціонування диктують необхідність поліпшення якісних параметрів розвитку вітчизняного ресторанного бізнесу, а основними інструментами досягнення цілей розвитку є інноваційні моделі управління бізнесом, засновані на використанні інноваційних і цифрових технологій [1].

Ресторанний бізнес — це сучасний сектор ресторанної індустрії, що стрімко розвивається. На сучасному етапі цей бізнес має великий потенціал для українського ринку. З підвищенням привабливості сфери послуг посилюється конкуренція між ресторанами.

Впровадження інновацій в національну економіку пов'язане з оновленням асортименту товарів і послуг, розширенням ринку збуту, застосуванням нових методів постачання, виробництва і використання, внесенням змін в управління, організацію, технологію харчування та умови праці. Інновації вважаються рушійною силою економічного зростання та конкурентної переваги підприємств на ринку товарів і послуг [2]. Основними функціями інноваційної діяльності в ресторанному бізнесі є підвищення продуктивності праці та ефективності виробництва, зниження витрат, поліпшення якості пропонованої продукції та послуг, задоволення потреб споживачів з постійно мінливими і зростаючими вимогами до якості послуг, підвищення збалансованості між попитом і пропозицією, виробництвом і споживанням, сприяти зростанню творчої активності працівників

закладу. Інноваційні підходи до управління ресторанами в країнах світу дуже різноманітні. Вони включають використання передових технологій харчування, акцент на енергоефективність, адаптацію до попиту клієнтів, багатофункціональність і гнучкість, соціальну та екологічну спрямованість. Розвиток Інтернету та впровадження інформаційних технологій дають можливість підприємствам ресторанного бізнесу отримати певні переваги на ринку своїх продуктів та послуг у вигляді більшої кількості інформації про діяльність компанії та обсяг послуг, зниження витрат та підвищення ефективності виробничих процесів, а також полегшення доступу споживачів до благ цивілізації.

У сучасних ринкових умовах зростає роль інформаційного забезпечення підприємств ресторанного бізнесу та використання інформаційних технологій в управлінні закладами сфери послуг. Ринок ресторанних послуг характеризується високим рівнем конкуренції, збільшенням кількості пропонованих основних і додаткових послуг, зростанням рівня якості обслуговування. Як наслідок, зростає складність менеджменту та необхідність управління всіма видами діяльності в ресторанному бізнесі, що створює потребу у використанні нових та інноваційних підходів до діяльності закладів гостинності та впровадженні новітніх інформаційних технологій харчування. Тому, незалежно від розміру підприємства, категорії, кількості місць у ресторані та місця розташування ресторанного бізнесу, необхідно впроваджувати новітні інформаційні технології з метою підвищення конкурентоспроможності. У сучасних ринкових умовах досягнення необхідного рівня конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства на ринку послуг та сервісу вимагає, щоб швидкість, надійність, оперативність і точність обробки і передачі інформації, яка так важлива у фінансовій, бухгалтерській та господарській діяльності підприємства, а також бажання і швидкість обслуговування клієнтів задовольнялися на належному рівні. Це можливо лише за допомогою сучасних інформаційних комп'ютерних систем і технологій харчування. Використання інформаційних технологій

для управління бізнесом в національній економіці слід розглядати як пріоритетний напрям розвитку ресторанного бізнесу в нашій країні, враховуючи досвід розвинених країн світу [3].

Інформаційна технологія — це процес отримання нової якісної інформації про стан явища, об'єкта або процесу за допомогою сукупності методів і засобів збору, структурування та передачі даних. Сьогодні інформаційні технології виконують особливу роль в ресторанному бізнесі. Вони значно полегшують роботу персоналу ресторанів, дозволяючи швидко і ефективно вирішувати проблеми, пов'язані з уподобаннями споживачів, і забезпечувати комфортні умови харчування і розваг. Впровадження ІТ-технологій в ресторанну індустрію дає можливість одночасно прораховувати економічні, екологічні та функціональні аспекти, інвестиційні та виробничі витрати, а також якість процесів та послуг, комфорт і задоволеність гостей.

Для вирішення вищезазначених проблем вдосконалення управління ресторанним бізнесом все частіше застосовуються передові інформаційні технології. Їх активне використання дозволяє ресторанам ефективно управляти якістю послуг, які вони надають. Системи автоматизації FIDELIO, OPERA Enterprise Solution, Micros-Fidelio вважаються найкращими у вирішенні функціональних завдань управління ресторанами і пропонують наступні функції: фінансовий аналіз та аналіз витрат, управління фінансами, матеріальними потоками, якістю продукції та послуг, продажами продукції та послуг. Слід зазначити, що при аналізі потреби конкретного підприємства у впровадженні тієї чи іншої інновації необхідно враховувати низку факторів, які впливають на діяльність закладу в обраній ніші послуг та визначають його конкурентоспроможність у ринковому середовищі. Інновації у сфері харчування та послуг спрямовані на використання новітніх засобів, пов'язаних з розширенням спектру більш досконалих та інноваційних технологій харчування та надання послуг, впровадженням науково обґрунтованих процесів управління. Як правило, інновації у сфері харчування та послуг зачіпають низку

факторів, пов'язаних з людськими ресурсами, організаційною структурою підприємств, елементами цінності для споживачів та впровадженням інформаційно-комунікаційних технологій [4].

При впровадженні інновацій у сфері харчування та послуг особлива увага приділяється організаційним та технологічним елементам надання послуг та харчуванню, з метою підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства на ринку послуг за рахунок розширення їх охоплення інноваційними технологіями, наближеними до вимог споживачів. Слід зазначити, що інноваційні технології — це не тільки нова техніка, але й новий спосіб ведення бізнесу. Сьогодні, враховуючи сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму, у всьому світі активно впроваджуються продуктові, сервісні, управлінські та адміністративні інновації. Таким чином, ресторанний бізнес відіграє важливу роль у вирішенні проблем інтеграції української економіки у світове господарство та залучення інвестицій у реальний сектор, що стрімко розвивається, сприяючи таким чином поліпшенню економічної ситуації в нашій країні.

Ресторанний бізнес розвивається в конкурентному середовищі та змінюється відповідно до запитів споживачів і кон'юнктури ринку. Ресторани перебувають у постійній конкурентній боротьбі, змагаючись за перспективні ринкові ніші, можливість утримати постійних клієнтів та здатність залучити нових клієнтів до своїх закладів. Зростаючий попит споживачів на якісне обслуговування вимагає особливої уваги до проблеми вивчення ресторанної діяльності [5]. На сучасному етапі розвитку індустрії харчування цей бізнес має великий потенціал для українського ринку. З підвищенням привабливості індустрії харчування посилюється конкуренція між підприємствами ресторанного господарства, виникає необхідність впровадження інноваційних рішень в організацію їх діяльності та підвищення конкурентоспроможності на ринку харчових послуг.

В останні роки спостерігається значний прогрес у розвитку інноваційних технологій харчування. Деякі з найбільш перспективних технологій включають (рис. 1):

1. Роботизована кухня використовує роботів для приготування та подачі їжі. Це може допомогти шеф-кухарям автоматизувати рутинні завдання та зосередитись на створенні нових та захоплюючих страв.

2. 3D-друк їжі дозволяє створювати складні та персоналізовані страви. Ця технологія може використовуватися для створення нових текстур і смаків, а також для друку продуктів харчування з різною поживною цінністю.

3. Візуальні технології, такі як доповнена реальність та віртуальна реальність, можуть бути використані для створення більш захоплюючого та інтерактивного меню.



Рисунок 1 — Впровадження інноваційних рішень в організацію діяльності закладів ресторанного господарства

Джерело: авторська розробка

Штучний інтелект можна використовувати для вдосконалення всіх аспектів ресторанного бізнесу, від управління запасами до планування меню та персоналізації досвіду обіду. Наприклад, штучний

інтелект можна використовувати для створення персоналізованих меню на основі уподобань клієнтів, а також для прогнозування попиту на продукти харчування та напої.

На сучасному етапі розвитку ринку ресторанного бізнесу одним з найважливіших маркетингових інструментів підвищення рівня обслуговування споживачів та збільшення обсягів продажу продукції ресторанного господарства є впровадження оригінальних інноваційних технологій харчування та меню, тобто електронних меню, та дистанційного керування обслуговуванням. Тому у своїй діяльності ресторани намагаються впроваджувати інноваційні методи та технології обслуговування, скорочувати час надання послуг, покращувати якість обслуговування та підвищувати привабливість закладів ресторанного господарства.

Актуальність даного питання полягає в тому, що в сучасних умовах ресторанам достатньо складно управляти прийомом і обробкою замовлень відвідувачів на належному рівні. Вирішити цю проблему можна шляхом впровадження електронних меню, які здатні підвищити ефективність роботи ресторану та рівень обслуговування в закладах ресторанного господарства. Електронне меню — це сучасна система замовлення, яка замінює звичне паперове меню. Система містить повну інформацію про страви та напої ресторану на електронному пристрої. Вона також дозволяє відвідувачам ресторану самостійно перевіряти і замовляти всі види їжі, що подаються в ресторані, не чекаючи на офіціанта. На відміну від звичайних паперових меню, електронні меню мають багато переваг у різних сферах:

- з точки зору екології, вони дозволяють економити на споживанні паперу, оскільки меню не потрібно передруковувати щоразу, коли вони змінюються;
- інтерес людей до такого типу інновацій постійно зростає;
- з точки зору обслуговування, процес прийому та обробки замовлень значно прискорюється, виключаючи ненавмисні помилки персоналу;

- з точки зору здоров'я, споживачі можуть бути поінформовані про запропоновані рецепти меню і можуть замовити страви, які не містять інгредієнтів, що можуть викликати алергію на певні інгредієнти в рецептурному складі страви;
- з точки зору автоматизації, електронне меню дозволяє зменшити навантаження на персонал та оптимізувати роботу кухарів, які готують страви в порядку надходження замовлень.

Електронне меню дозволяє гостям самостійно проектувати собі сніданок, обід і вечерю, що особливо важливо для відвідувачів з певними дієтичними обмеженнями. За допомогою програмного забезпечення для електронного меню клієнти можуть грати в ігри, читати новини, слухати музику або дивитися відео, поки чекають на замовлення. Після встановлення електронного меню в ресторані, планшет або мобільний пристрій гостя може автоматично відкривати вебсайт з меню, якщо є доступ до Wi-Fi. Було проведено порівняльний аналіз існуючих електронних меню (eMenu, Smart Menu та Profit Menu), розроблених та впроваджених у ресторанах по всьому світу. Результати показали, що eMenu було визнано найкращим за всіма функціональними характеристиками. eMenu включає інформацію про харчові добавки, доступ до Інтернету, рейтинги та оцінки страв, відсутність посередників між споживачем та шеф-кухарем, рекламу партнерів та можливість оплати замовлень картою. Воно включає в себе особливості, які не були знайдені в інших досліджуваних е-меню. Таким чином, на основі аналізу передових технологій харчування та обслуговування в сучасних ресторанах, дана робота спрямована на залучення більшої кількості споживачів, підвищення рівня продажів високоякісної продукції, забезпечення довіри і лояльності споживачів та формування сприятливого іміджу існуючих ресторанів.

Ефективність системи управління запасами в закладах ресторанного господарства визначається дотриманням низки взаємопов'язаних принципів, які забезпечують безперервність виробничого процесу, економне використання ресурсів, безпечність харчової

продукції та високий рівень обслуговування споживачів. В умовах нестабільності ринку продовольчої сировини, сезонних коливань попиту та необхідності дотримання вимог системи НАССР управління запасами набуває стратегічного значення. До основних принципів належать оптимальність, своєчасність поповнення, економічність, безпечність продукції, контроль термінів придатності, автоматизація обліку та мінімізація харчових відходів.

Принцип оптимальності передбачає підтримання такого рівня запасів, який забезпечує безперебійне функціонування ресторану при мінімальних витратах на закупівлю, транспортування, зберігання та обслуговування запасів. Надмірні обсяги сировини призводять до заморожування оборотних коштів, збільшення витрат на холодильне обладнання, підвищення ризику псування продукції та списання товарів. Водночас недостатній рівень запасів може стати причиною зриву виробничого процесу, відсутності окремих позицій меню, погіршення якості обслуговування гостей та втрати прибутку.

Досягнення оптимального рівня запасів ґрунтується на аналізі обсягів реалізації страв, прогнозуванні попиту, сезонності споживання, термінів поставок та виробничих можливостей підприємства. Особливого значення набуває використання сучасних методів прогнозування попиту, ABC–XYZ-аналізу та математичних моделей визначення оптимального розміру замовлення.

Своєчасність поповнення запасів полягає в організації поставок таким чином, щоб необхідна сировина надходила до підприємства саме тоді, коли виникає потреба у її використанні. Дотримання цього принципу дає змогу уникнути як дефіциту продукції, так і надлишкового накопичення товарних запасів.

Ефективність реалізації принципу залежить від якісного планування закупівель, надійності постачальників, швидкості логістичних процесів та точності прогнозування попиту. Особливо важливим цей принцип є для швидкопсувної продукції (молочних виробів, м'яса, риби, зелені, овочів, фруктів), які потребують регулярного оновлення запасів.

Принцип економічності передбачає мінімізацію сукупних витрат, пов'язаних із закупівлею, транспортуванням, зберіганням, обробкою та використанням матеріальних ресурсів без погіршення якості продукції та рівня сервісу.

Одним із фундаментальних принципів управління запасами є забезпечення безпечності харчової продукції на всіх етапах її руху — від моменту закупівлі до використання у виробництві. Безпечність забезпечується шляхом закупівлі продукції лише у сертифікованих постачальників, контролю супровідної документації, перевірки температурного режиму під час транспортування, дотримання санітарно-гігієнічних вимог, правильного товарного сусідства, підтримання відповідних умов зберігання, регулярного контролю критичних точок відповідно до системи НАССР. Дотримання принципу безпечності є необхідною умовою виконання міжнародних стандартів ISO 22000 та вимог чинного законодавства України щодо безпечності харчових продуктів.

Контроль термінів придатності спрямований на своєчасне використання продукції до завершення встановленого виробничом строку її реалізації. Реалізація цього принципу значною мірою визначає рівень втрат підприємства та безпечність готових страв.

Цифрова трансформація ресторанного бізнесу зумовила необхідність переходу від паперового документообігу до сучасних автоматизованих систем управління запасами. Автоматизація забезпечує оперативний контроль залишків, автоматичне списання сировини відповідно до технологічних карт, прогнозування потреб у закупівлях, інтеграцію складу з POS-системами, формування управлінської звітності, контроль собівартості продукції, проведення інвентаризації в режимі реального часу.

Мінімізація харчових відходів є одним із ключових напрямів сучасного управління запасами та відповідає концепції сталого розвитку підприємств ресторанного господарства. Рациональне використання сировини не лише зменшує виробничі витрати, але й сприяє збереженню природних ресурсів, скороченню викидів

парникових газів та підвищенню соціальної відповідальності бізнесу. До основних напрямів мінімізації втрат належать точне прогнозування попиту, оптимізація закупівель, використання принципів FIFO та FEFO, удосконалення технологічних процесів, максимальне використання їстівних частин сировини, контроль порціонування страв, своєчасне використання продукції, що наближається до завершення терміну придатності, аналіз причин списань, переробка технологічних залишків відповідно до вимог безпечності, постійне навчання персоналу.

У провідних ресторанных мережах широко використовуються системи моніторингу харчових відходів, які дозволяють визначити джерела найбільших втрат, оцінити їхню економічну вартість та розробити заходи щодо їх скорочення. Такий підхід сприяє підвищенню ефективності використання матеріальних ресурсів, зменшенню собівартості страв та покращенню екологічних показників діяльності підприємства.

Дотримання принципів оптимальності, своєчасності поповнення, економічності, безпечності продукції, контролю термінів придатності, автоматизації обліку та мінімізації харчових відходів формує основу сучасної системи управління запасами в закладах ресторанного господарства. Їх комплексне впровадження забезпечує стабільність виробничого процесу, раціональне використання матеріальних ресурсів, скорочення операційних витрат, підвищення якості продукції та рівня обслуговування споживачів. В умовах цифровізації ресторанного бізнесу зазначені принципи інтегруються із сучасними інформаційними технологіями, системами управління якістю та концепціями сталого розвитку, що сприяє підвищенню конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства.

У результаті впровадження передових технологій харчування та обслуговування в сучасних ресторанах разом з добре розробленими концепціями є запорукою забезпечення успіху і підвищення конкурентоспроможності у сфері послуг. Правильний вибір стратегії інноваційного розвитку підприємств ресторанного господарства

спрямований на впровадження сучасних, науково обґрунтованих технологій харчування, які відповідають вимогам сьогодення та міжнародним стандартам. В умовах економічних змін та переходу до ринкових відносин інновації стають основним фактором, що сприяє динамічному розвитку та підвищенню ефективності діяльності підприємств ресторанного господарства.

Інтеграції здорового харчування в закладах харчування м. Одеса

У сучасних умовах формування здорової нації питання організації збалансованого та безпечного харчування молоді набуває особливої актуальності. Відповідно до результатів сучасних досліджень [6], у 2022 році кількість осіб, які страждають на ожиріння, перевищила один мільярд у всьому світі. На цьому тлі питання здорового та збалансованого харчування набуває особливої актуальності, оскільки саме воно розглядається як один із ключових способів профілактики негативних наслідків для здоров'я [7]. Студентська молодь як найбільш активна частина суспільства стикається з численними викликами: високі навчальні навантаження, нестабільний емоційний фон, обмеженість часу та фінансових ресурсів. Відповідно, у більшості закладів вищої освіти студенти змушені харчуватися нерегулярно, неякісно або відмовлятися від повноцінного харчування, що негативно впливає на їхнє здоров'я, когнітивні функції та загальний добробут. У зв'язку з цим особливої важливості набуває впровадження технологій здорового харчування у студентських кафе, їдальнях та закладах при університетах. Саме такі заклади можуть стати провідниками сучасної харчової політики, яка поєднує доступність, функціональність і гастрономічну привабливість.

Питання організації здорового харчування студентів активно досліджується в контексті функціонального харчування, food design, public health та соціальної відповідальності HoReCa-сектору. Проблематика просування продуктів здорового харчування активно розглядається у працях провідних вітчизняних та зарубіжних дослідників.

Важливим інструментом підвищення ефективності організації здорового харчування є принципи «архітектури вибору» (choice architecture), які передбачають створення такого харчового середовища, у якому здорові страви стають найбільш доступними, помітними та привабливими для споживача. Дослідження демонструють, що розміщення корисних страв у найбільш доступних місцях, використання зрозумілого маркування, візуального оформлення меню та інформації про харчову цінність істотно підвищують імовірність вибору саме здорових продуктів студентами [8].

Суттєву роль відіграє економічна доступність здорового харчування. Навіть за наявності мотивації до здорового способу життя студенти нерідко обирають дешевші висококалорійні продукти через обмежений бюджет. Тому одним із ключових напрямів удосконалення системи студентського харчування є формування цінової політики, що стимулює споживання корисних страв, а також запровадження комплексних обідніх меню зі збалансованим нутрієнтним складом.

Не менш важливою складовою є забезпечення високого рівня безпечності харчової продукції. Організація виробництва повинна здійснюватися відповідно до принципів системи HACCP, вимог міжнародних стандартів ISO 22000 та чинного санітарного законодавства України. Контроль якості сировини, дотримання технологічних режимів, простежуваність продукції та належна виробнича практика є невід’ємними елементами сучасної системи здорового харчування.

Ефективність упровадження здорового харчування значною мірою залежить від рівня харчової грамотності студентів. Освітні програми, тематичні тренінги, інтерактивні лекції, консультації дієтологів та інформаційні кампанії сприяють формуванню відповідального ставлення молоді до власного здоров’я, розвитку навичок критичної оцінки харчових продуктів і свідомого вибору раціону.

Таким чином, організація здорового харчування студентів є багатокomпонентною системою, що охоплює технологічні, організаційні, економічні, освітні та соціальні аспекти діяльності закладів вищої

освіти. Комплексне впровадження сучасних принципів раціонального харчування, інноваційних технологій ресторанного господарства, функціональних продуктів, цифрових сервісів та ефективних моделей управління харчовим середовищем сприятиме покращенню стану здоров'я студентської молоді, підвищенню їхньої навчальної успішності, працездатності та формуванню культури здорового способу життя. Такий підхід відповідає сучасним тенденціям розвитку громадського здоров'я, принципам сталого розвитку та стратегічним завданням модернізації системи харчування у закладах вищої освіти.

У міжнародному контексті важливими є підходи до *healthy campus food policy* [9], представлені у дослідженнях WHO, EUFIC, а також практичний досвід США, Нідерландів та Японії щодо використання здорових опцій у студентських їдальнях (наприклад, «Plant-forward dining», «Smart Meals» тощо). Проте, незважаючи на зростаючий обсяг наукових публікацій, у контексті українських закладів вищої освіти дослідження залишаються фрагментарними, а практичне впровадження інновацій — обмеженим.

Перед проведенням дослідної роботи було поставлено наступні задачі:

1. Проаналізувати існуючі практики здорового харчування у студентському середовищі.
2. Визначити критерії здорової та функціональної страви для молодіжної аудиторії.
3. Узагальнити технологічні та організаційні підходи до впровадження таких страв у студентських кафе.
4. Сформувати рекомендації щодо оптимізації меню, обслуговування та інформаційного супроводу в межах концепції «здорового харчування на кампусі».
5. Оцінити ефективність наявного досвіду реалізації таких страв на прикладі студентського кафе LEX.

У рамках дослідження було проведено анкетування серед студентів університетів з метою вивчення ставлення молоді до здорового харчування та впровадження функціональних страв у закладах

ресторанного господарства. В опитуванні взяли участь 1579 студентів різних факультетів.

Було запропоновано анкету з 10 запитаннями, що стосувалися харчових звичок, обізнаності про користь функціональних продуктів, готовності змінювати раціон, а також очікувань щодо асортименту страв у студентському кафе.

Основні результати:

- 88 % респондентів визнали, що мають потребу в здоровому харчуванні, але не завжди мають змогу її реалізувати.
- 39 % студентів регулярно вживають здорову їжу, переважно домашнього приготування.
- 62 % респондентів висловили зацікавленість у функціональних стравах, якщо вони будуть доступні за ціною та мати привабливий смак.

Ці дані підтверджують необхідність перегляду асортименту в закладах харчування для студентів, а також актуальність дослідження, орієнтованого на впровадження технологій здорового та функціонального харчування. Результати можуть бути використані для обґрунтування зміни меню, розробки нових страв та формування стратегії оздоровлення студентського харчування. З урахуванням зростаючого попиту на здорове харчування серед молоді та стратегічної мети формування культури споживання збалансованої їжі, нами було проведено експериментальне дослідження з акцентом на функціональне меню в умовах студентського середовища.

Кафе LEX виступило прикладом сучасного студентського харчування, де вже реалізовано елементи концепції здорового харчування. У меню регулярно присутні такі позиції, як:

- гречка з запеченою скумбрією — джерело омега-3 жирних кислот;
- овочеві салати з нежирним м'ясом;
- паста з овочами та томатним соусом;
- запечена картопля з м'ясом під сирною скоринкою, приготована без обсмажування;

— пекінський салат із шинкою, збалансований за складом.

Протягом двох тижнів у межах експерименту було проведено анкетування 184 студентів, які регулярно обідають у кафе LEX. Отримані результати наведено на рис. 2.

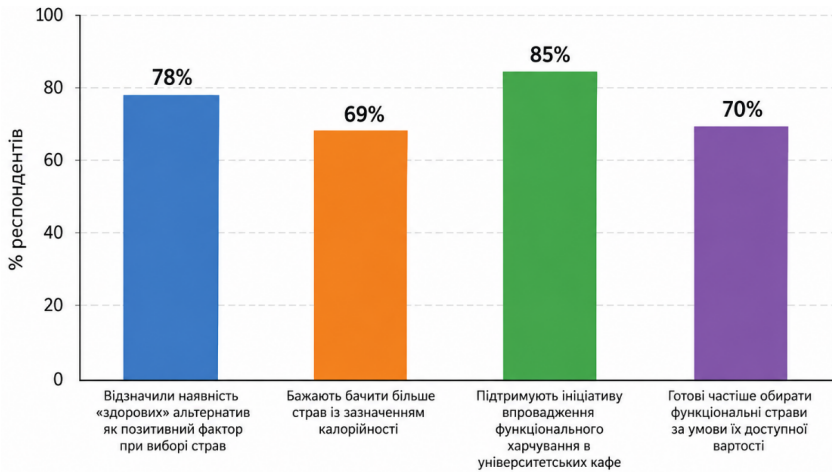


Рисунок 2 — Результати анкетування студентів кафе (n = 184)

Джерело: авторська розробка

На базі студентського кафе було реалізовано експериментальну модель здорового меню з впровадженням функціональних позицій. Протягом 2 тижнів було запропоновано спеціальне ланч-меню:

- салат із кіноа та куркою;
- суп-пюре з гарбуза на кокосовому молоці;
- запечена індичка з булгуром;
- фруктовий мікс без цукру;
- айран / компот із сухофруктів без доданого цукру.

Після завершення пілотного періоду було проведено анонімне опитування серед 357 студентів (віковий діапазон: 17–23 роки). Отримано такі результати:

- 78,9 % оцінили нові позиції як смачні або дуже смачні;

- 64,5 % зазначили, що готові купувати таке меню регулярно;
- 58,3 % підтвердили покращення само- почуття (менше відчуття втоми, підвищення концентрації);
- 71,4 % підтримують ідею постійного впровадження функціональних страв у меню кафе;
- 86 % запропонували включити й варі анти бюджетних комбо без солодкого та смаженого.

Ці результати свідчать про високий рівень зацікавленості студентської аудиторії у здоровому харчуванні за умови збереження смакової привабливості, доступної ціни та зручного формату подачі.

Наявність у студентському кафе страв, що відповідають критеріям функціонального харчування, демонструє практичну можливість впровадження технологій здорового харчування в освітньому середовищі без втрати смакової привабливості та за доступною ціною. Це створює успішну модель харчової політики у вищих навчальних закладах, яку доцільно масштабувати. Результати експерименту підтверджують доцільність подальшого розвитку меню на основі принципів smart nutrition, що сприятиме зміцненню здоров'я, профілактиці хронічних захворювань, підвищенню навчальної продуктивності та формуванню здорових звичок у студентської молоді. Дослідження підтвердило, що найбільш ефективними технологіями для реалізації концепції здорового харчування студентів є:

- ощадна кулінарна обробка (запікання, приготування на парі, sous-vide);
- використання функціональних інгредієнтів (цвітна капуста, насіння чіа, гречане борошно, броколі, цільнозернові макарони, йогуртові соуси без цукру);
- збалансованість тарілки за принципами WHO Healthy Plate;
- інформативне маркування страв у меню (калорійність, харчова цінність, індексація за типом дієти);
- комунікаційна підтримка через Instagram-сторінку та сайт кафе, де популяризуються healthy-опції, пости з рекомендаціями дієтолога, відгуки студентів;

- проведення тематичних дегустацій та інтерактивних акцій, наприклад: «Тиждень без цукру», «Функціональний ланч-бокс».

Результати дослідження підтверджують актуальність впровадження технологій здорового харчування в сучасних закладах ресторанного господарства при університетах. Студентська їдальня або кафе — це не лише місце споживання їжі, а й простір для формування харчової культури, профілактики захворювань та підвищення загального добробуту молоді. Подальші дослідження доцільно зосередити на економічній ефективності таких ініціатив, можливостях державно-приватного партнерства, розробці диференційованого меню для студентів з особливими потребами (вегетаріанське, безглютенове тощо), а також на впливі здорового харчування на академічну успішність.

Кулінарна етнологія в розвитку індустрії гостинності

Кулінарна етнологія, яка зосереджена на дослідженні локальних кулінарних традицій, є важливим інструментом популяризації автентичної гастрономії, що сприяє формуванню культурної ідентичності. Для України, яка має багату кулінарну спадщину, дослідження у цій сфері сприяє не лише збереженню національної культури, а й формуванню привабливого міжнародного іміджу. Етнічна кухня, з її унікальними стравами та методами приготування, дедалі більше привертає увагу туристів, які шукають автентичні враження та унікальний гастрономічний досвід [11]. В умовах сучасних економічних та соціальних викликів, зокрема викликаних війною в Україні, підтримка локальних виробників стає ключовим завданням для забезпечення стабільності регіональної економіки [12]. Використання локальних інгредієнтів у ресторанах і готелях сприяє зменшенню транспортних витрат, підтримці місцевих громад і створенню нових робочих місць. Крім того, скорочення екологічного сліду через зниження використання ресурсів для транспортування продуктів відповідає глобальним екологічним вимогам.

Проведене дослідження було спрямоване на вивчення впливу етнічної кухні на популяризацію сталого розвитку в індустрії гостинності, а також визначення економічних, соціальних та екологічних переваг використання локальних інгредієнтів у ресторанному та туристичному бізнесі, а також їхнього впливу на розвиток регіонів. У процесі роботи застосовувалася комплексна методологія, яка поєднувала кількісні та якісні методи збору й аналізу даних. В рамках дослідження було проведено анкетування. Цільовою аудиторією були визначені власники ресторанів, готелів, фермери та туристи. Всього було опитано 190 респондентів, серед яких: 40 рестораторів із різних регіонів України (Карпати, Поділля, Причорномор'я); 30 фермерів, які співпрацюють із ресторанами; 120 туристів, які брали участь у гастрономічних турах. Опитування містило питання про переваги локальних інгредієнтів, проблеми співпраці та вдоволення туристів. Також були проведені польові дослідження, ми відвідали 15 ресторанів у різних регіонах України, які використовують локальні продукти, і провели спостереження за процесами постачання, зберігання та приготування страв із локальних інгредієнтів. Дослідження також включало участь у двох гастрономічних фестивалях: «Сирний фестиваль» та “Bolgrad Wine Fest”. Був проведений економічний аналіз, зокрема порівнювалася вартість закупівлі локальних і імпортованих продуктів у ресторанах і визначалася частка витрат на логістику. Було проведено аналіз прибутків фермерів, які постачають продукцію ресторанам. Екологічний аналіз включав вивчення вуглецевого сліду, пов'язаного з транспортуванням продуктів та аналіз управління харчовими відходами в ресторанах, що використовують локальні сезонні інгредієнти. Також було проведено 10 глибинних інтерв'ю з рестораторами, шеф-кухарями та представниками гастрономічних турів для отримання додаткових даних про переваги й труднощі використання локальних продуктів. Дослідження, присвячене впливу етнічної кухні на популяризацію сталого розвитку в індустрії гостинності, продемонструвало важливу роль гастрономічної спадщини у формуванні економічних,

соціальних та екологічних підходів до розвитку цієї сфери. У ході роботи було встановлено, що етнічна кухня, як носій культурних традицій, сприяє збереженню локальної ідентичності, забезпечує підтримку місцевих виробників і стимулює розвиток екологічних практик у закладах гостинності. Розвиток фермерських господарств через інтеграцію до індустрії гостинності є важливим аспектом актуальності цього дослідження. Місцева продуктова модель виступає альтернативою глобальному продуктовому ринку, де товари долають значні відстані, перш ніж досягти кінцевого споживача. Локальна система харчування орієнтована на тісну взаємодію між виробниками, торговими агентами та споживачами в межах певної території. Учасники цієї системи об'єднують зусилля для зміцнення продовольчої безпеки, а також для забезпечення економічної, екологічної та соціальної стабільності суспільства [13]. Рух локаворів (locavore), заснований на концепції вживання продуктів, вирощених максимально близько до місця споживання, є однією з ключових тенденцій сучасності в багатьох країнах Європи, США та Канаді. Цей підхід гармонійно узгоджується з глобальними ініціативами у сфері захисту довкілля. Термін «локавор» був вперше запропонований Джесікою Прентіс у Сан-Франциско в 2005 році, а вже у 2007 році став «словом року» за версією американського словника Oxford University Press [14]. Ідея формування локальних харчових систем повністю відповідає сучасним світовим трендам у розвитку гастрономічного туризму, які визначаються провідними експертами туристичної індустрії UNWTO [15]. На нашу думку, перспективним напрямом у розвитку гастрономічного туризму є надання місцевій продукції статусу із контрольованим походженням. Це передбачає отримання сертифікату, який підтверджує географічне походження продукції та дозволяє використовувати його виключно для позначення товару, що відповідає визначеним географічним критеріям і має унікальні властивості [16]. Практика використання захищених географічних зазначень є дієвим інструментом підтримки місцевих виробників, забезпечення високих стандартів якості продукції

та стимулювання туристичного розвитку на рівні регіонів і держави. У той час, як у країнах Європи вже зареєстровано понад 3,5 тисячі географічних зазначень, в Україні цей механізм перебуває на етапі формування. Географічне зазначення продукту гарантує його високу якість, багаторічні традиції виготовлення та унікальний зв'язок із територією, де він був створений. Продукція може отримувати сертифікацію у таких категоріях: DOP (захищене найменування походження), IGP (захищене географічне походження) та STG (гарантований традиційний типовий продукт). Україна взяла на себе зобов'язання гармонізувати своє законодавство щодо географічних зазначень з європейським та забезпечити відповідний рівень правової охорони для географічних зазначень ЄС. Разом з тим необхідно створити систему географічних зазначень, яка буде стимулювати та підтримувати внутрішній ринок традиційної продукції України.

Опитування серед 120 туристів і 40 рестораторів показало, що 68 % споживачів вважають важливим використання локальних інгредієнтів у страві, яку вони обирають. Близько 75 % респондентів зазначили, що автентичність страв є визначальним фактором у виборі закладу харчування. Це підкреслює значущість етнічної кухні як складової туристичного досвіду. Аналіз меню ресторанів, що спеціалізуються на етнічній кухні, підтвердив, що страви, приготовлені з використанням локальних продуктів, дозволяють створювати унікальні гастрономічні пропозиції, які підвищують лояльність споживачів послуг. Дослідження також виявило, що співпраця ресторанів із місцевими фермерами сприяє підвищенню економічної стабільності локальних громад. У 80 % випадків фермери зазначали зростання прибутків завдяки стабільним замовленням із боку ресторанів етнічної кухні. Аналіз економічних показників показав, що використання локальних інгредієнтів дозволяє скоротити витрати на логістику в середньому на 20 %, а також забезпечити стійкий розвиток регіональної економіки через створення додаткових робочих місць. Екологічний аналіз виявив, що використання локальних продуктів значно скорочує вуглецевий слід закладів гостинності.

У порівнянні з імпортованими інгредієнтами, локальні продукти дозволяють зменшити транспортні викиди CO₂ на 25 %. Крім того, ресторани, які використовують сезонні локальні продукти, демонструють зниження харчових відходів на 15 %, що відповідає принципам екологічної стійкості. Спостереження за гастрономічними фестивалями підтвердили, що етнічна кухня виступає потужним інструментом популяризації туристичних регіонів. Наприклад, фестивалі, присвячені локальним етнічним стравам, сприяли збільшенню туристичного потоку до регіонів на 30 % протягом періоду проведення заходів. Туристи відзначали, що автентичність страв та інтеграція локальних продуктів значно підвищують привабливість регіону. Загалом результати дослідження підтвердили, що етнічна кухня є ефективним засобом популяризації сталого розвитку. Вона не лише сприяє збереженню кулінарних традицій, а й підтримує екологічні ініціативи та забезпечує економічну стабільність локальних громад. Заклади гостинності, які активно інтегрують етнічну кухню в свою діяльність, отримують конкурентні переваги, формуючи унікальний бренд, що поєднує автентичність, екологічність та соціальну відповідальність.

Дослідження підтвердило, що використання локальних інгредієнтів у ресторанному та туристичному бізнесі має численні переваги, зокрема економічний розвиток, соціальну підтримку, екологічну стійкість і підвищення туристичної привабливості регіонів. Ці результати свідчать про необхідність інтеграції локальних продуктів у бізнес-моделі закладів гостинності як ключового елемента сталого розвитку. Представлені рекомендації можуть стати основою для вдосконалення практик у галузі та формування унікального бренду українських регіонів (рис. 3).

Аналіз розроблених рекомендацій для фермерських господарств щодо інтеграції їхньої продукції у ресторанну сферу демонструє широкий спектр можливостей для забезпечення сталого розвитку локальних виробників та зміцнення їхніх позицій у харчовій індустрії. Встановлення прямих контактів із закладами гостинності

Рекомендації	Опис	Переваги для фермерів
 Встановлення прямих контактів із закладами гостинності.	 Переговори з ресторанами, участь у гастрономічних фестивалях, створення індивідуальних пропозицій.	 Збільшення обсягів продажів, формування довгострокових партнерств.
 Відповідність продукції вимогам якості	 Сертифікація продукції, забезпечення стабільної якості, організація експертів на фермі.	 Підвищення конкурентоспроможності продукції, розширення ринків збуту.
 Побудова логістичної системи	 Швидка доставка, створення регіональних складів, розробка графіку постачання.	 Скорочення витрат на логістику, швидка доставка продукції до клієнтів.
 Використання сезонних продуктів	 Пропозиція сезонних продуктів, створення каталогів із детальною інформацією.	 Скапливність замовлень, популяризація сезонних продуктів серед споживачів.
 Підвищення обізнаності серед клієнтів	 Маркування справ у меню, брендінг упаковки, участь у маркетингових кампаніях ресторанів.	 Заклучення нових клієнтів, підвищення впізнаваності бренду фермерського господарства.
 Освітні програми для фермерів	 Тренінги щодо стандартів якості, логістики та співпраці з ресторанами в бізнесі.	 Збільшення експертності фермерів, доступ до сучасних знань і технологій.
 Гнучкість у співпраці	 Механізм індивідуальних замовлень, програми знижок для великих клієнтів.	 Гнучкість у співпраці, залучення постійних гостей через індивідуальний підхід.
 Використання сучасних технологій	 Онлайн-платформи для замовлень, виробдження CRM-систем.	 Автоматизація процесів, зручність замовлень для партнерів.
 Підтримка екологічної складової	 Екологічна упаковка, позиціонування продукції як натуральної та екологічно чистої.	 Зменшення впливу на довкілля, підвищення довіри до продукції.
 Формування спільноти фермерів	 Створення кооперативів, спільні ярмарки та гастрономічні заходи.	 Спліна підтримка інтересів фермерів, зростання локального ринку.

Рисунок 3 — Рекомендації для фермерських господарств щодо інтеграції їхньої продукції в готельно-ресторанну сферу

Джерело: авторська розробка

визнано ключовим кроком для розвитку співпраці. Це дозволяє фермерам не лише забезпечити стабільний збут продукції, але й краще розуміти потреби ринку. Участь у гастрономічних фестивалях і створення індивідуальних пропозицій значно підвищують їх конкурентоспроможність. Значна увага у рекомендаціях приділена відповідності продукції стандартам якості. Сертифікація продукції та організація екскурсій на ферми сприяють формуванню довіри серед рестораторів і споживачів. Це також підвищує репутацію фермерських господарств і дозволяє розширювати ринки збуту.

За результатами проведених досліджень свідчить про те, що інтеграція локальних інгредієнтів та етнічної кухні в діяльність закладів ресторанного бізнесу є ефективним інструментом для досягнення цілей сталого розвитку. Одночасно, співпраця ресторанів із місцевими фермерами забезпечує економічну стабільність регіонів через збільшення доходів фермерських господарств, створення нових робочих місць і популяризацію регіональних продуктів. Етнічна кухня, як носій культурних традицій, не лише зберігає кулінарну спадщину, а й виступає потужним чинником підвищення туристичної привабливості регіонів, формуючи унікальний гастрономічний досвід. Заклади гостинності, які проваджують локальні продукти та етнічну кухню в свої бізнес-моделі, отримують суттєві переваги. Це проявляється у зростанні попиту на їхні послуги, формуванні конкурентних пропозицій та підвищенні лояльності гостей.

Список використаних джерел

1. Боковець В. В., Гарафонова О. І., Сідлак С. В. Інноваційна діяльність в Україні. *Вісник Хмельницький національний університет*. 2021. Том 1. № 6. С. 711.
2. Давидова О. Ю. Формування системи інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства. *Вісник «БІЗНЕС ІНФОРМ»*. 2017. № 11. С. 459–464.
3. Кругляк Г. О. Дослідження ролі інноваційних технологій в управлінні підприємствами готельно-ресторанного господарства.

- Вісник Економіка та продовольча безпека України*. 2018. Том 6. Вип. 3–4. С. 58–64.
4. Лялик А., Добровольська С. Інноваційні технології приготування страв в сучасному ресторані URL: https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/29166/2/ProcSPHNP_2019_Lialyk_A-Innovative_dish_making_technologies_76-77.pdf
 5. Ткаченко А. М. Інновації та їх роль у готельно-ресторанному господарстві. *Вісник Держава та регіони. Серія «Економіка та підприємництво»*. 2017. № 3. С. 29–33.
 6. Worldwide trends in underweight and obesity from 1990 to 2022: a pooled analysis of 3663 population-representative studies with 222 million children, adolescents, and adults / N. H. Phelps et al. *The Lancet*. 2024. DOI: [https://doi.org/10.1016/s0140-6736\(23\)02750-2](https://doi.org/10.1016/s0140-6736(23)02750-2)
 7. Khomenko L., Kryvych Ya., Makarov V., Illiashenko A., Belinska D. Mobile apps for healthy food: European experience. *Ефективна економіка*. 2024. № 8. ORCID: <https://orcid.org/10.32702/2307-2105.2024.8.82>
 8. Wongprawmas R., Sogari G., Menozzi D., Mora C. *Strategies to Promote Healthy Eating Among University Students: A Qualitative Study Using the Nominal Group Technique* // *Frontiers in Nutrition*. 2022. Vol. 9. Art. 821016. DOI: 10.3389/fnut.2022.821016. URL: <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.821016> (дата звернення: 30.06.2026)
 9. Лепканич А. О., Миронюк І. С. Підходи до моніторингу та оцінки ефективності системи мотивації студентської молоді до практик здорових моделей харчування. *Intermedical journal*. 2024. № 2. С. 108–112. DOI: <https://doi.org/10.32782/2786-7684/2024-2-19>
 10. Босецька Н. Г., Бровенко Т. В., Перепелиця В. В. Практики здорового харчування: європейський досвід. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*. 2022. № 1. С. 12–17. DOI: <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2022-1-2>

11. Лепкий М., Левчук О. Гастрономічний туризм як інструмент брендингу регіонів України. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2024. № 3(13). С. 62–68. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(13\).2024.10](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(13).2024.10)
12. Костиця І. О., Білецька О. О. Гастрономічний туризм як інструмент культурного брендингу України. *Питання культурології*. 2021. № (38). С. 301–313. DOI: <https://doi.org/10.31866/2410-1311.38.2021.247174>
13. Церклевич В., Онищук М., Шпаковський С. Культурні детермінанти еволюції гастрономічних спеціалітетів: до питання формування гастрономічного бренду Поділля. *Трансформаційна економіка*. 2023. № 1(01). С. 67–75. DOI: <https://doi.org/10.32782/2786-8141/2023-1-12>
14. Френкель І. Гастропадщина — ресурс розвитку економіки регіонів. URL: <https://uccs.org.ua/novyny/hastrospadshchyna-resurs-rozvytkuekonomiky-rehioniv/>
15. Dunnea J. B. What does ‘local’ mean in the grocery store? Multiplicity in food retailers’ perspectives on sourcing and marketing local foods / J. B. Dunnea, K. J. Chambers, K. J. Giombolinia and others // *Renewable Agriculture and Food Systems*. 2011. Vol. 26. Iss. 01. P. 46–59.
16. Крисанов Д. Географічні зазначення походження агропродовольчої продукції: європейський досвід і вітчизняні перспективи. *Економіст*. 2014. № 10. С. 18–24.

Ключові слова: інноваційні технології харчування, ресторанний бізнес, кулінарні традиції, етнічна кухня, гастрономічна спадщина, локальні продукти, гастрономічний туризм, туристичний досвід.