

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ  
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО  
ДЕПАРТАМЕНТ МАРКЕТИНГУ МІСТА ТА ТУРИЗМУ ВІННИЦЬКОЇ  
МІСЬКОЇ РАДИ**



## **ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ**

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

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

**17 жовтня 2024 року**

**Вінниця – 2024**

**УДК 338.488.2:640.4**

**Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку:** збірник наукових праць Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 393 с.

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

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

**Редакційна колегія:**

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

**Члени редакційної колегії:**

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

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

# ЗМІСТ

---

## ТЕНДЕНЦІЇ ТА ТРЕНДИ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНОГО ТУРИСТИЧНОГО РИНКУ

**Антонюк Катерина**

доктор філософії з економіки, доцент

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

**ПОРІВНЯННЯ СТРАТЕГІЙ ПРОСУВАННЯ**

**ТУРИСТИЧНИХ ДЕСТИНАЦІЙ ЗА ДОПОМОГОЮ**

**ЛОКАЛЬНОЇ КУХНІ В РІЗНИХ КРАЇНАХ СВІТУ.....11**

**Вівсюк Ірина**

доктор філософії з економіки, старший викладач

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

**ДИЗАЙНЕРСЬКЕ РІШЕННЯ ЗАКЛАДІВ ІНДУСТРІЇ**

**ГОСТИННОСТІ ЯК ІНСТРУМЕНТ**

**ФОРМУВАННЯ ЇХ ІМІДЖУ.....18**

**Волинець Олег**

здобувач освітнього ступеня «магістр»

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

**ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В УПРАВЛІННІ**

**СЕРВІСНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ТУРИСТИЧНИХ**

**ПІДПРИЄМСТВ.....23**

**Грабовська Богдана**

здобувач освітнього ступеня «магістр»

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ**

**РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА**

**ВПРОВАДЖЕННЯ НОВИХ ВИДІВ**

**ПОСЛУГ.....31**

**Кізюн Алла**

кандидат географічних наук, доцент

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

**ЯКІСТЬ ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ ЯК ФАКТОР**

**ФОРМУВАННЯ ПОПУЛЯРНОСТІ**

**ТУРИСТИЧНОЇ ДЕСТИНАЦІЇ.....37**

**Панова Ірина**  
кандидат економічних наук, доцент  
**Черницька Ольга**  
здобувач ОС «бакалавр»  
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна  
**ДАРК-ТУРИЗМ ЯК ЧИННИК ПОВОЄННОГО**  
**ВІДНОВЛЕННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ.....44**

**Пашенко Алєся**  
здобувач освітнього ступеня «бакалавр»  
**Соколовська Олена**  
кандидат технічних наук, доцент  
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна  
**ВИННИЙ ТУРИЗМ ЯК СКЛАДОВА ГАСТРОНОМІЧНОГО**  
**ТУРИЗМУ: СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА**  
**ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ.....54**

**Телєнь Вікторія**  
здобувач освітнього ступеня «магістр»  
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ  
**ОСНОВНІ ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ БРЕНДУ**  
**ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА ТА УПРАВЛІННЯ**  
**НИМ.....64**

---

---

## **ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

**Бенкалюк Вячеслав**  
здобувач освітнього ступеня «магістр»  
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ  
**СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ**  
**З ПТИЦІ В ЗАКЛАДАХ**  
**РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....71**

**Божок Олександр**  
кандидат технічних наук, доцент  
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ  
**СІК ЯБЛУЧНИЙ КОНЦЕНТРОВАНИЙ - АКТУАЛЬНІСТЬ**  
**ВИКОРИСТАННЯ ДЛЯ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ.....77**

<b>Власюк Андрій</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ВИКОРИСТАННЯ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО БОРОШНА ТА БАТАТУ У ПРИГОТУВАННІ ОВОЧЕВИХ СУПВ.....</b>	<b>85</b>
<b>Власюк Андрій</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ СУПВ -ШОРЕ.....</b>	<b>92</b>
<b>Войтко Дмитро</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯМ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ ДОБАВОК.....</b>	<b>99</b>
<b>Гаврілов Назар</b> здобувач освітнього ступеня магістр Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ КРЕМ-СУПВ.....</b>	<b>106</b>
<b>Гайдай Віталій</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ТЕХНОЛОГІЯ SOUS VIDE.....</b>	<b>111</b>
<b>Дідук Девід</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут <b>ЙОГО ВЕЛИЧНІСТЬ БУРГЕР.....</b>	<b>117</b>
<b>Дорош Сергій</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ПШОНЯНОЇ КАШІ ЗІ СМЕТАНОЮ ТА КАРТОПЛЕЮ.....</b>	<b>123</b>
<b>Журавський Владислав</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ФЕРМЕРСЬКОЇ КУРЯТИНИ З ВИКОРИСТАННЯМ SOUS VIDE.....</b>	<b>131</b>

<b>Зубко Олександр Володимирович</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ЧІЗКЕЙКУ.....</b>	<b>139</b>
<b>Іваніщева Ольга</b> старший викладач Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЧЕСЬКИХ НАЦІОНАЛЬНИХ СТРАВ ЗІ СВИНИНИ.....</b>	<b>146</b>
<b>Кавун Олександр</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торгово-економічний інститут ДТЕУ <b>ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ТИРАМІСУ.....</b>	<b>153</b>
<b>Кавун Олександр</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торгово-економічний інститут ДТЕУ <b>УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ТИРАМІСУ.....</b>	<b>159</b>
<b>Коваль Роман</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ЄВРЕЙСЬКА КУХНЯ.....</b>	<b>163</b>
<b>Колісник Владислав</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ФРУКТОВОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ МАРИНАДІВ В УДОСКОНАЛЕННІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ПТИЦІ НА МАНГАЛІ.....</b>	<b>170</b>
<b>Косий Владислав</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ПРІСНОВОДНОЇ РИБИ.....</b>	<b>175</b>

<b>Косухін Максим</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ</b> <b>ДЕСЕРТІВ З ДОДАВАННЯМ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ.....</b>	<b>181</b>
<b>Кравцов Євгеній</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ВДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ БРАУНІ</b> <b>З ДОДАВАННЯМ ЯГІДНО-ФРУКТОВОЇ СИРОВИНИ.....</b>	<b>187</b>
<b>Крижак Лілія</b> кандидат технічних наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ЛОКАЛЬНЕ МЕНЮ ЯК ОСЕРЕДОК ПОПУЛЯРНОГО</b> <b>ТРЕНДУ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....</b>	<b>196</b>
<b>Кублінська Ірина</b> кандидат технічних наук ВСП «Вінницький торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» <b>ФЛЕКСИТАРІАНСТВО: ТЕХНОЛОГІЇ</b> <b>ТА ПЕРСПЕКТИВИ.....</b>	<b>204</b>
<b>Лайдольф Ангеліна</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ВИГОТОВЛЕННЯ СУПУ- ПЮРЕ.....</b>	<b>210</b>
<b>Лесько Олександр</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ЗАГАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ОСНОВНИХ</b> <b>КОМПОНЕНТІВ ІННОВАЦІЙНОЇ СИРОВИНИ.....</b>	<b>220</b>
<b>Маліновський Олександр</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>СТРАВИ З МОРСЬКОЇ РИБИ.....</b>	<b>230</b>
<b>Михалюк Владислав</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торгово-економічний інститут ДТЕУ <b>УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ</b> <b>М'ЯСНИХ СТРАВ НА МАНГАЛІ.....</b>	<b>235</b>

<b>Михалюк Владислав</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торгово-економічний інститут ДТЕУ <b>ЕВОЛЮЦІЯ КУЛІНАРНОГО МИСТЕЦТВА НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ: СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСНИХ СТРАВ НА МАНГАЛІ.....</b>	<b>240</b>
<b>Науменко Вікторія</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>М'ЯСНІ ВИРОБИ ЗА ТЕХНОЛОГІЄЮ «SOUS VIDE».....</b>	<b>245</b>
<b>Недоход Олексій</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ВПЛИВ ІНГРЕДІЄНТІВ НА ЯКІСТЬ КОМПОЗИЦІЙ МОЛОЧНИХ КОКТЕЙЛІВ.....</b>	<b>253</b>
<b>Пахомська Олена</b> старший викладач Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ГАСТРОНОМІЧНА УКРАЇНА, ЯК ТРЕНД РОЗВИТКУ РЕГІОНАЛЬНОЇ САМОБУТНОСТІ ТА КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ.....</b>	<b>262</b>
<b>Пращук Дмитро</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>РОЛЬ НЕРИБНИХ ПРОДУКТІВ МОРЯ В РАЦІОНАЛЬНОМУ ХАРЧУВАННІ: Н АУКОВЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ТА ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ.....</b>	<b>270</b>
<b>Рейма Максим</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ SOUS VIDE ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ М'ЯСНОЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ.....</b>	<b>276</b>
<b>Рейма Максим</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ SOUS VIDE ЯК НАЙКРАЩОЙ СПОСІБ ЗБЕРЕГТИ КОРИСТЬ ПРОДУТУ ПРИ ТЕПЛОВІЙ ОБРОБЦІ.....</b>	<b>283</b>



<b>Романов Юрій</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торгово-економічний інститут ДТЕУ <b>РЕГІОНАЛЬНА СИРОВИНА В ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ КУРЯЧИХ НАГЕТСІВ.....</b>	<b>290</b>
<b>Рябенька Марина</b> кандидат економічних наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ЗАСТОСУВАННЯ ЕКОЛОГІЧНИХ ІННОВАЦІЙ У ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ.....</b>	<b>295</b>
<b>Сажок Владислав</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ОСОБЛИВОСТІ ГРУЗИНСЬКОЇ КУХНІ В УКРАЇНІ.....</b>	<b>301</b>
<b>Сажок Владислав</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>УДОСКОНАЛЕННЯ СТРАВ ІЗ БАРАНИНИ З УРАХУВАННЯМ СУЧАСНИХ КУЛІНАРНИХ ТРЕНДІВ ТА ДІЄТИЧНИХ ОБМЕЖЕНЬ.....</b>	<b>307</b>
<b>Сандуляк Тарас</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ВИКОРИСТАННЯ БІЛОКВІСНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ В СКЛАДІ МОРОЗИВА.....</b>	<b>314</b>
<b>Семко Тетяна</b> кандидат технічних наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>СВІТ СПЕЦІЙ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ.....</b>	<b>322</b>
<b>Субота Вікторія</b> здобувач освітнього ступеня «бакалавр» Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна <b>ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ТЕХНОЛОГІЙ У СФЕРІ ХАРЧУВАННЯ: ОЗДОРОВЧІ ПРОДУКТИ ТА СТАЛІ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>330</b>
<b>Сюмка Сергій</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСНИХ СТРАВ.....</b>	<b>339</b>

## Список використаних джерел:

1. ДСТУ 4143:2013. М'ясо птиці. Загальні технічні умови: Вид. офіц. Київ: Мінекономрозвитку України, 2013. 28 с.
2. ДСТУ 4161-2003 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги: Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2003. 18 с.
3. Головка Т.М., Семко Т.В. Гігієна та санітарія переробних підприємств. Харків: Світ Книг, 2022. 222с.
4. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Бомба М.Я. Перспективи виготовлення страв із профілактичними властивостями введенням нетрадиційної сировини. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2021. № 1-2. С. 66-75.
5. Готуємо вдома популярний фаст-фуд: хрумки курячі нагетси [https://sensatsiya.com/kulinariya/drugi-stravy/83845-gotuemo-vdoma-populyarnyifast-fud-hrumki-kuryachi-nagetsy-dity-u-zahvati-a-podrugy-vumagautrecept?utm\\_source=ukr.net](https://sensatsiya.com/kulinariya/drugi-stravy/83845-gotuemo-vdoma-populyarnyifast-fud-hrumki-kuryachi-nagetsy-dity-u-zahvati-a-podrugy-vumagautrecept?utm_source=ukr.net) (дата звернення: 01.10.2024)
6. Курячі нагетси з моцарелою: корисний рецепт <https://tsn.ua/lady/kukhnya/recepty/kuryachi-nagetsi-z-mocarela-korisniy-recept2545078.html> (дата звернення: 01.10.2024)

УДК 005.591.6:502:640.432

**Рябенська Марина**

**кандидат економічних наук, доцент**

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

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

### **ЗАСТОСУВАННЯ ЕКОЛОГІЧНИХ ІННОВАЦІЙ У ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ**

*У статті розглянуто застосування екологічних інновацій у діяльності закладів ресторанного господарства. Доведено, що перед впровадженням екологічних інновацій, важливо проводити ретельний аналіз потенційних переваг та недоліків. Важливо також пам'ятати, що екологічні інновації повинні бути спрямовані на вирішення конкретних проблем та підвищення ефективності роботи ресторану.*

**Ключові слова:** екологічні інновації, еко-тренди, ресторан, ресторанне господарство, індустрія гостинності.

**Постановка проблеми.** Глобалізаційні зміни, динамізм розвитку ринкових відносин і посилення конкуренції об'єктивно вимагають особливої уваги до проблем розвитку ресторанного господарства, оскільки застосування у практику інноваційних форм і методів обслуговування, формування нових вимог ринку та суспільства визначає перспективи діяльності суб'єктів господарювання у ресторанному господарстві.

Ресторанний бізнес з кожним роком знаходить все більше шляхів для удосконалення своїх послуг та якості їх надання для стійкої позиції на ринку серед конкурентоспроможних закладів. Для покращення позицій на ринку впроваджують інновації, що будуть успішно функціонувати за будь-якої соціально-економічної ситуації в країні.

Екологізація – одна з найпопулярніших тенденцій як у виробництві, так і в повсякденному житті, яка вимагає від нас раціональності та свідомого використання ресурсів. Утилізація вторинної сировини – недосліджена болюча проблема України, проте, за достатньої зацікавленості сторін, вона доволі легко та розумно може бути вирішеною. Питання особистої екологічної свідомості є унікальним для кожного, а от з боку держави та виробництва – воно має велетенську світову вагомість.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Теоретико-практичні аспекти впровадження екологічних інновацій на підприємствах ресторанного бізнесу відображені у працях Г. Білявського, К. Верес, Т. Галушкіної, І. Сокирник, Т. Томалія, Ю. Салаткіна, В. Шевчука. Існує чимало робіт науковців щодо впровадження екологічного менеджменту в закладах готельного комплексу, а дослідження даного напрямку у сфері ресторанного господарства досить незначні і більшість присвячені лише натуральності продуктів та якості готових страв, залишаючи поза увагою інші важливі екологічні цілі.

**Мета статті** є дослідити застосування екологічних інновацій у діяльності закладів ресторанного господарства України.

**Виклад основного матеріалу.** Для індустрії гостинності у сфері ресторанного бізнесу кожен день – це виклик новим можливостям та досягненням. Оскільки постійно з'являються інноваційні нововведення в індустрії, що створюють стійкий рівень конкуренції між закладами, які мають за мету на високому рівні забезпечити задоволення потреб споживача та отримати максимальну фінансову вигоду. Це спонукає фахівців шукати нові ідеї та шляхи їх реалізації на базі свого закладу, але потрібно пам'ятати про вплив на навколишнє середовище, тобто наслідки впровадження цих самих новацій.

Екологічні інновації – це нововведення, спрямовані на зменшення негативного впливу людської діяльності на навколишнє середовище. Вони можуть стосуватися будь-якої сфери діяльності людини, від виробництва та споживання до транспорту та охорони природи [1].

Екологічні інновації в закладах ресторанного господарства – це нововведення, спрямовані на зменшення негативного впливу ресторанного бізнесу на навколишнє середовище. Вони можуть стосуватися різних аспектів діяльності закладів, таких як:

1. Енергозбереження та ресурсозбереження – використання енергозберігаючого обладнання, освітлення, системи вентиляції та опалення.
2. Зменшення кількості відходів – сортування відходів, використання багаторазового посуду та упаковки, а також переробку відходів.
3. Застосування екологічно чистих матеріалів – використання екологічно чистих матеріалів для будівництва та ремонту закладів, а також для виробництва посуду, упаковки та інших матеріалів, що використовуються в ресторанному бізнесі.

Одними з перших у світі організували використання у приготуванні страв інгредієнти та складові, що вирощені на власній фермі ресторан Al di La у Брукліні (штат Нью-Йорк, США). Така тенденція набула значного поширення по усьому світу і наразі набула значного поширення і в Україні. Зокрема, мережа ресторанів «Батьківська хата», яка зарекомендувала себе як еко-ресторани кулінарного напрямку *simple cuisine* – проста натуральна їжа, з орієнтацією на регіональність та сезонність використовуваної сировини. Для забезпечення роботи мережі еко-продукцією створений свій замкнутий цикл сільськогосподарського виробництва [4].

Іншим прикладом вітчизняного досвіду організації еко-ресторації є міжнародна мережа ресторанів Salateira, що позиціонує себе у сегменті fast-healthy закладів ресторанного господарства з принципом вільного вибору інгредієнтів і унікальною можливістю комбінувати продукти на свій смак. Сьогодні в мережу Salateira входять 16 ресторанів [2].

Впровадження екологічних інновацій у діяльності закладів ресторанного господарства України може призвести до таких позитивних наслідків: зменшення негативного впливу на навколишнє середовище; зниження витрат; підвищення конкурентоспроможності (рис. 1).

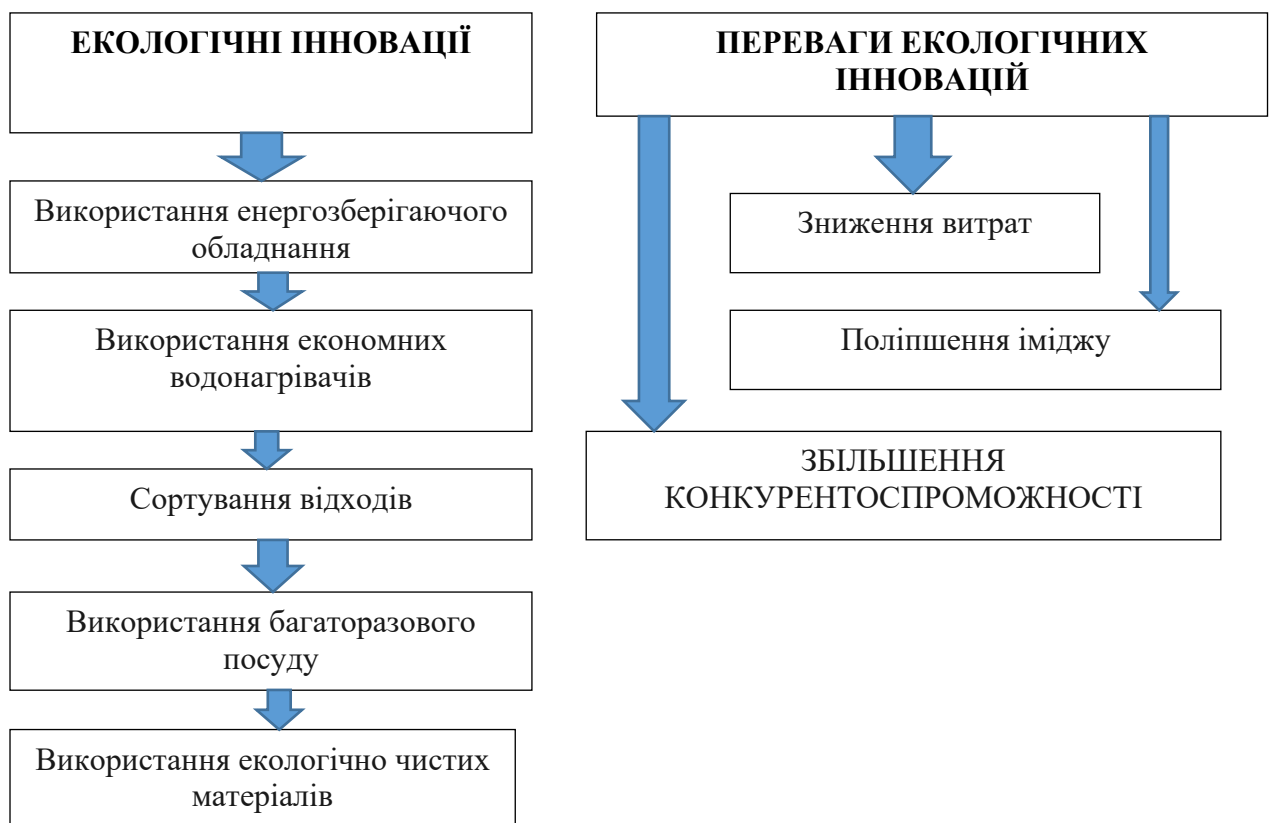


Рисунок 1 – Екологічні інновації та їх переваги для закладів індустрії гостинності

Застосування екологічних інновацій у діяльності закладів ресторанного господарства України є досить актуальним питанням. Це пов'язано з декількома факторами, зокрема:

1. Зростанням обізнаності населення про важливість захисту навколишнього середовища.
2. Зростанням конкуренції на ринку ресторанних послуг.

### 3. Наявністю державних програм підтримки екологічних інновацій.

Наразі в Україні існує ряд закладів ресторанного господарства, які впроваджують екологічні інновації. Серед них можна виділити такі:

– «Green Kitchen» – мережа вегетаріанських ресторанів, яка використовує екологічно чисті продукти харчування, органічні продукти, а також багаторазовий посуд.

– «Zero Waste» – ресторан, який повністю відмовився від одноразового посуду та упаковки.

– «Eco Bistro» – ресторан, який використовує енергозберігаюче обладнання, сортує сміття та переробляє його.

Важливо також пам'ятати, що інновації не повинні бути самоціллю. Вони повинні бути спрямовані на вирішення конкретних проблем та підвищення ефективності роботи ресторану. Деякими прикладами конкретних екологічних інновацій, які можуть бути впроваджені в закладах ресторанного господарства є:

- використання енергозберігаючого обладнання (індукційні плити, які споживають менше електроенергії, ніж традиційні газові або електричні плити);

- використання економних водонагрівачів (термостатичного водонагрівача, який автоматично регулює температуру води в залежності від потреби);

- сортування відходів (встановлення контейнерів для роздільного збору відходів у зонах для відвідувачів і персоналу);

- використання багаторазового посуду (надання гостям одноразових тарілок і виделок тільки за запитом);

- використання екологічно чистих матеріалів. (використання посуду з переробленого пластику або біопластику).

Впровадження заходів зі зменшення харчових відходів може призвести до значної економічної вигоди за рахунок зниження витрат на закупівлю продуктів та утилізацію відходів, є важливим внеском у досягнення цілей сталого розвитку, сприяє збереженню ресурсів та зменшенню негативного впливу на довкілля. Саме тому задля ефективного вирішення проблеми харчових відходів необхідно застосовувати комплексний підхід, який включає як економічні, так і соціальні аспекти [3].

Надзвичайно важливими заходами в площині довготривалого екологічного підходу діяльності закладів гостинності є впровадження спеціалізованих систем та обладнання щодо економії та раціонального використання водних ресурсів. Одним з найбільш широких напрямів впровадження екологічних інновацій є зменшення екологічного сліду показника впливу людської діяльності на навколишнє середовище. Він вимірює кількість природних ресурсів і екосистемних послуг, які потрібні для підтримки конкретного споживацького рівня та обробки викидів та відходів, що виробляються внаслідок цього споживання.

Екологічний слід враховує різноманітні аспекти впливу, такі як використання земельних ресурсів, водних ресурсів, лісів, викиди CO<sub>2</sub> та інших парникових газів, а також інші види забруднення та деградації природних середовищ.

Попри широкомасштабну війну, що триває в Україні, заклади гостинності не лише намагаються ефективно функціонувати, вони також готові до розвитку екологічним шляхом. Ці результати є цінними з позиції майбутньої підтримки та інвестиційної політики в Україні. Головне, що мають заклади – це бажання впровадження екологічних ініціатив, розвиток підходу сталого розвитку та інтеграції у світове співтовариство.

**Висновки і перспективи подальших досліджень.** Проведене дослідження засвідчує все активніше використання в діяльності підприємств ресторанної галузі еко-тенденцій. Зарубіжний та вітчизняний досвід обґрунтовує різні шляхи та інструменти впровадження даного тренду і є, на нашу думку, перспективним, інноваційним та передовим шляхом залучення лояльних споживачів.

Впровадження екологічної політики в систему управління підприємства ресторанного господарства буде мати не лише позитивні наслідки для економіки самого підприємства, а й для зовнішнього середовища та національної економіки в цілому. Адже така політика допомагає зменшити негативний вплив на довкілля та здоров'я людей. Тому екологічний менеджмент в ресторанному бізнесі є не лише дієвим засобом мінімізації еколого-економічних ризиків, підвищення ефективності діяльності підприємства, а й важливим інструментом формування екологічної культури у розвитку суспільства.

## Список використаних джерел:

1. Красномоєць В.А., Машкова О.В. Оцінка екологічних ініціатив в діяльності закладів готельно-ресторанної галузі в Україні під час війни. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*. 2022. № 3. С. 54-62.
2. Полотай Б.Я. Еко-тренди в ресторанному бізнесі. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2023. №8. С. 97-101.
3. Рябенка М.О., Мазуркевич І.О., Постова В.В. Розробка стратегій запобігання, зменшення та перерозподілу відходів у закладах ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2024. № 66. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/issue/view/66> (дата звернення: 10.10.2024).
4. Ситнік А.Ю., Красномоєць В.А. Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні. *Теорія, практика та інновації розвитку*: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Умань, 30-31 жовтня 2019 р.) Умань: Візаві, 2019. С.144-146.
5. Wicker A. The 24 Best Sustainable and Eco-Friendly Restaurants in NYC. URL: <https://ecocult.com/the-24-best-sustainable-and-eco-friendly-restaurants-in-nyc/> (дата звернення: 01.10.2024).

УДК 641.56(=353.1)(477)

**Сажок Владислав**

**здобувач освітнього ступеня «магістр»**

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

## **ОСОБЛИВОСТІ ГРУЗИНСЬКОЇ КУХНІ В УКРАЇНІ**

*У статті розглянуто особливості грузинської кухні в Україні, її найпопулярніші страви та тенденції розвитку грузинської кухні. Визначено, що впровадження грузинських страв у ресторанах допоможе популяризувати цю кухню серед українського населення та іноземних туристів.*

**Ключові слова:** *грузинська кухня, грузинські страви, заклади ресторанного господарства, ресторани, тенденції розвитку.*