УДК 640.43
Отрішко С.М.[1], Кукліна Т.С.[2]
[1] студ. гр. ГФ-112 НУ «Запорізька політехніка»
[2] канд. екон. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

## ІННОВАЦІЙНІ КОНЦЕПЦІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ

*Отрішко С.М., Кукліна Т.С.*

Трансформація споживчих пріоритетів у напрямі усвідомленого ставлення до харчування зумовлює необхідність адаптації підприємств харчування до нових вимог ринку. Зростання рівня захворюваності, пов'язаної з нераціональним харчуванням, популяризація активного способу життя та посилення інформаційної відкритості сприяють формуванню попиту на безпечні, збалансовані та функціонально цінні продукти. У цих умовах

інноваційні концепції здорового харчування стають важливим напрямом стратегічного розвитку підприємств ресторанного господарства [1].

Концепція здорового харчування базується на принципах збалансованості, помірності та різноманітності раціону. Вона передбачає оптимальне співвідношення білків, жирів і вуглеводів, достатній вміст вітамінів та мікроелементів, а також обмеження надлишкового споживання солі, цукру й насичених жирів. У сучасних умовах дана концепція трансформується у більш комплексну модель, що охоплює питання екологічності, локальності сировини та індивідуалізації харчування.

Інноваційність у сфері здорового харчування проявляється не лише в розробці нових страв, але й у зміні підходів до організації виробництва, сервісу та маркетингових комунікацій. Підприємства харчування дедалі частіше інтегрують принципи сталого розвитку, орієнтуючись на мінімізацію харчових відходів, енергоефективність і відповідальне споживання ресурсів.

Одним із ключових напрямів є впровадження функціонального харчування, що передбачає використання продуктів із підвищеною біологічною цінністю. Такі страви спрямовані на профілактику захворювань і підтримання загального стану здоров'я споживачів. Розширюється також сегмент рослинного харчування, який включає вегетаріанські, веганські та флекситаріанські моделі раціону.

В Україні культура здорового харчування перебуває в стадії формуванні і поки що асоціюється з чимось недоступним і дорогим. Щоб такий ресторан мав попит, його слід мати, наприклад, поряд з фітнес центрами, де збирається публіка, для якої здорове харчування – це важлива частина способу життя.

Значного розвитку набуває персоналізоване харчування, що базується на врахуванні індивідуальних потреб клієнтів, зокрема алергічних реакцій, непереносимості окремих компонентів та особливостей способу життя. Використання цифрових технологій дозволяє формувати індивідуальні рекомендації та забезпечувати зворотний зв'язок зі споживачем.

Окрему увагу приділяють концепціям clean label, які передбачають прозорість складу продукції та відмову від штучних добавок. Популярності набуває також локаворство, що орієнтується на використання місцевої сировини та підтримку регіональних виробників [2].

Формат «здорових» ресторанів накладає певні обмеження на ресторатора. По-перше, у деяких випадках основною проблемою стає алкоголь. По-друге, у середнього українця вказані в меню «корисності», нехай навіть безпечні, вирощені на спеціальних луках і полях, не викликають підвищеного апетиту.

Інтеграція інноваційних концепцій здорового харчування в діяльність підприємства потребує комплексного підходу, який охоплює модернізацію технологічного обладнання, підвищення кваліфікації персоналу та перегляд

асортиментної політики. Важливим елементом є формування ефективної системи постачання якісної сировини та встановлення партнерських відносин із надійними виробниками.

Економічна доцільність впровадження таких концепцій проявляється у розширенні цільової аудиторії, підвищенні середнього чеку та формуванні довгострокової лояльності клієнтів. Хоча первинні інвестиції можуть бути значними, у стратегічній перспективі вони забезпечують зростання конкурентних переваг і стабільність розвитку підприємства [3].

Мода на здоровий спосіб життя також вплинула на культуру харчування, визначивши ще одну світову тенденцію розвитку ресторанного бізнесу – вживання здорової їжі (тобто якісних продуктів, що пройшли мінімум обробки), що стало вимогою часу. Суттєвою проблемою на сьогоднішній день є труднощі перевірки якості продуктів харчування в місці їх споживання, встановлення «чистоти» продуктів (відсутність шкідливих речовин, добрив і т.д.). Тому зростає потреба в контролі якості сировини, його сертифікації на безпеку вживання. Незважаючи на це, тенденція переходу на екологічні продукти харчування набуває все більшої популярності.

Проведені маркетингові дослідження засвідчують наявність такого незаповненого сегменту на ринку ресторанного господарства, як сегмент здорового харчування. Як показує практика, на сьогоднішній день в Україні практично відсутні заклади ресторанного господарства, які серед спектру своїх товарів та послуг можуть запропонувати меню здорового харчування. Але надихнувшись тенденцію здорового харчування, в Україні все частіше відкриваються ресторани та магазини здорового харчування. Більша частина зосереджена в столиці – Києві. Там знаходиться декілька десятків таких закладів, найкращі та найпопулярніші з них це G MilkBar, Nebos, Simple, Маями Блюз, Три, Клюква и Брюква, Say Grace Cafe, Fresh Factory, Онегин, KRUDO club.

Ресторан здорового харчування – це можливість отримати здорову і смачну їжу за невелику кількість часу та не дуже велику плату. Подібний ресторан складе конкуренцію закладам фаст-фуду та іншим ресторанам високої кухні, тому що одним з плюсів даного виду бізнесу є швидке та якісне приготування їжі та високий рівень обслуговування. А головною відмінністю такого закладу є смачна домашня їжа. Кафе здорового харчування надає своїм відвідувачам меню, складене виключно на основі здорових страв. У такому закладі можна буде спробувати страви, приготовані з високоякісних і простих продуктів за домашніми рецептами. Здебільшого це м'ясні вироби, приготовані на рожні, грилі та пару, різноманітні гарніри з рису і овочів, салати, соуси, а також великий вибір натуральних напоїв. Всі страви прості, але дуже корисні і смачні.

Інноваційні концепції здорового харчування формують нову модель функціонування підприємств харчування, що поєднує економічну ефективність із соціальною відповідальністю. Вони сприяють зміцненню іміджу закладу як сучасного та клієнтоорієнтованого підприємства, здатного реагувати на глобальні тенденції та запити споживачів.

Таким чином, впровадження інноваційних концепцій здорового харчування є стратегічним напрямом розвитку підприємств харчування. Воно забезпечує підвищення конкурентоспроможності, розширення ринкових можливостей і формування позитивного впливу на суспільне здоров'я.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Мусхаріна Ю. Ю., Бабак В. В. Раціональне харчування як складова здорового способу життя студентів. У*країнський журнал медицини, біології та спорту*. 2015. №2(2). С. 143–146.

2. Саакян О. С. Особливості впровадження концепції здорового харчування у закладах ресторанного господарства. *Молодий вчений*. 2024. №2(102). С. 115–119.

3. Ткаченко Т. І. Стратегічний розвиток світового готельно-ресторанного бізнесу: монографія. К.: КНТЕУ, 2020. 544 с.