

УДК 640.43

Сухова Т.Г.¹, Постова В.В.²

¹ студ. гр. ГРС-32д, Вінницький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету, м. Вінниця

² канд. екон. наук, доцент, Вінницький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету, м. Вінниця

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Сучасна сфера ресторанного господарства України перебуває на етапі переосмислення стратегій розвитку. В умовах євроінтеграційних процесів та відновлення економіки після повномасштабної війни особливого значення набуває відродження та популяризація української національної кухні. Вона стає не лише елементом культурної спадщини, а й важливим чинником формування позитивного іміджу країни на міжнародному рівні [1]. Водночас використання інноваційних технологій у ресторанному бізнесі дозволяє пристосовувати традиційні страви до сучасних вимог глобального ринку.

Основною метою дослідження є вивчення сучасних інноваційних підходів до розвитку української національної кухні та визначення можливостей їх використання у ресторанному бізнесі.

В умовах інтеграції у світовий простір гостинності важливо не лише зберегти традиції, а й адаптувати їх до сучасних вимог споживача, поєднуючи національні рецептури з інноваційними технологіями приготування, подачі та просування [2]. У сучасних умовах спостерігається кілька ключових тенденцій у розвитку української кухні:

1. Використання локальних продуктів. Все більшої популярності набуває концепція «farm-to-table», яка дозволяє забезпечити якість і свіжість інгредієнтів, зменшити витрати на логістику та підтримати місцевих фермерів. Локалізація постачання також формує у споживачів відчуття автентичності та причетності до національної культури [3].

2. Інноваційні технології приготування страв. Традиційні українські страви отримують нове звучання завдяки застосуванню су-віду, низькотемпературного приготування, молекулярної кухні та технологій fusion. Наприклад, борщ може подаватися у формі пінки або гелю, а вареники – із незвичайними начинками, створеними на основі сучасних кулінарних технік.

3. Авторські інтерпретації та поєднання культур. Широко розповсюдженим є тренд на поєднання українських традицій із гастрономією інших країн світу. Це дозволяє створювати нові кулінарні продукти, які приваблюють іноземних туристів і відповідають глобальним смакам [4].

4. Гастрономічний туризм. Розвиток гастротурів, фестивалів української кухні та кулінарних майстер-класів сприяє зростанню туристичного потоку. Борщ, вареники, банош, узвар і куліш стають культурними символами, які можна включати до туристичних маршрутів.

5. Цифровізація та маркетинг. Сучасний ресторанний бізнес активно використовує інструменти цифровізації: онлайн-бронювання, мобільні додатки, віртуальні меню, просування через соціальні мережі [5]. Саме вони стають платформою для популяризації української кухні серед молоді та іноземних туристів.

6. Освіта та підготовка кадрів. Заклади вищої освіти дедалі більше інтегрують у навчальні програми дисципліни, пов'язані з вивченням і розвитком

національної кухні [6]. Це дозволяє готувати нове покоління кухарів, які не лише відтворюють традиції, але й застосовують сучасні технології для створення конкурентоспроможного продукту.

Особливої уваги заслуговує інтеграція української кухні у формат міжнародного гастрономічного туризму. Сьогодні іноземні відвідувачі дедалі частіше шукають унікальні кулінарні враження, і саме українські страви можуть стати основою для формування туристичних маршрутів та подій, таких як гастрономічні фестивалі, дегустаційні тури чи кулінарні майстер-класи [7]. Інноваційний підхід у цьому контексті полягає у створенні гастроідентичності – унікального бренду української кухні, який поєднує традиції, сучасний дизайн та стратегії креативного маркетингу.

Не менш важливою складовою розвитку є професійна освіта та підготовка кадрів. Упровадження інноваційних технологій у кулінарну освіту – навчання сучасним методам приготування, використання програмного забезпечення для управління рестораном, участь у міжнародних конкурсах – формує нове покоління шеф-кухарів, здатних креативно переосмислювати українську кухню та презентувати її у світовому контексті [8].

Отже, інноваційний розвиток української національної кухні є необхідною умовою зміцнення позицій ресторанного бізнесу на внутрішньому та зовнішньому ринках. Поєднання традицій та сучасних технологій сприяє формуванню унікального гастрономічного продукту, що може стати візитною картою України у світі. Застосування новітніх методів у поєднанні з культурною спадщиною забезпечує не лише збереження традицій, а й створення інноваційного середовища для їх популяризації.

Список використаних джерел:

1. Безхлібна А. П. Інноваційні стратегії розвитку ресторанного бізнесу в Україні. *Вісник економіки*. 2022. №3. С. 45-51.
2. Зайцева В. М., Шелеметьєва Т. В. Гастрономічний туризм як інструмент культурної дипломатії. *Туристичний вісник*. 2021. №2. С. 88-94.

3. Matviychuk L. Ukrainian Cuisine in the Global Hospitality Industry: Innovations and Traditions. *Journal of Tourism and Hospitality Management*. 2023. Vol. 11(2). P. 101-109.
4. Петрова І. М. Сучасні технології приготування страв української кухні. *Готельно-ресторанний бізнес*. 2020. №1. С. 60-67.
5. Horban O., Kovalchuk N. Digitalization in Restaurant Business: Challenges and Prospects. *International Journal of Hospitality Research*. 2022. Vol. 9(4). P. 77-85.
6. Шумейко О. В. Освітні інновації у підготовці кадрів для ресторанної справи. *Проблеми і перспективи економіки та управління*. 2021. №2. С. 145-150.
7. Ігнатенко М. А. Традиції та сучасність української гастрономії. *Культура і туризм*. 2022. №4. С. 34-41.
8. Kovalenko T. Gastronomic Tourism in Ukraine: Current Trends and Future Perspectives. *Eastern European Journal of Tourism Studies*. 2021. Vol. 5(1). P. 59-70.