

УДК 911.9

Чала А.А.¹, Оболенцева Л.В.²

¹ студ. гр. МГРС2023-1, Харківський національний університет міського господарства ім. О.М. Бекетова, м. Харків, Україна

² д-р. екон. наук, професор, Харківський національний університет міського господарства ім. О.М. Бекетова, м. Харків, Україна

КОНЦЕПЦІЯ «SLOW FOOD» ЯК СТРАТЕГІЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ У РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ

Сьогодні правильне харчування перетворилося на щось більше, ніж просто тренд – це стало частиною усвідомленого підходу до вибору продуктів. Споживачі готові інвестувати більше в органічну їжу, обираючи її свідомо. Ключовими вимогами до сучасних ресторанів є приготування страв із якісних інгредієнтів, вирощених в екологічно чистих умовах, з використанням інноваційних технологій у кулінарії. Проте сучасні харчові звички значно змінилися під впливом різноманітних факторів, таких як висока вартість якісних і органічних продуктів, недостатня обізнаність, швидкий темп життя, доступність оброблених продуктів, збільшення споживання фаст-фуду. Це призвело до збільшення випадків ожиріння, діабету 2 типу та серцево-судинних захворювань. Високе споживання солодких напоїв і готових страв, погіршує

загальний стан здоров'я. Недостатнє споживання свіжих фруктів і овочів, може призводити до дефіциту поживних речовин, що впливає на загальний рівень енергії [1]. Тому, збалансоване харчування, яке включає різноманітні поживні речовини, є запорукою належного функціонування всіх систем організму.

У відповідь на ці виклики, виникає концепція «Slow Food», яка набуває все більшої популярності в Україні, сприяючи свідомому вибору їжі, підтримці локальних виробників та збереженню гастрономічних традицій. Ця концепція запрошує споживачів зосередитися на якості, а не кількості, заохочуючи їх насолоджуватися процесом приготування та споживання їжі, що, в свою чергу, сприяє покращенню загального здоров'я. Вона символізується зображенням равлика, що асоціюється з повільним і свідомим ставленням до харчування.

Рух «Slow Food» виник понад тридцять років тому в Італії, коли в 1986 році група ентузіастів гастрономії на чолі з Карло Петріні виступила проти відкриття першого ресторану швидкого харчування біля Іспанських сходів у Римі. Метою руху стало збереження національних гастрономічних традицій і підтримка місцевих виробників, які не могли конкурувати з фаст-фудом через нижчі ціни та швидкість обслуговування. Завдяки непохитній енергії Петріні, рух швидко здобув підтримку і розширився до глобального масштабу. Його ідеї стали протидією масовій уніфікації харчової культури і пропагували повернення до природних методів вирощування та приготування їжі [2].

Сьогодні Slow Food – це міжнародна організація, що об'єднує фермерів, виробників продуктів харчування, кухарів та свідомих споживачів, працюючи над збереженням світового біорізноманіття продуктів, рецептів і кулінарних традицій. Це не просто філософія харчування, а цілий соціокультурний феномен, що протистоїть широкому споживанню, сприяє просуванню місцевих продуктів і традиційної їжі та демонструє усвідомлений підхід не лише до їжі, але й до життя загалом.

В Україні ідеї «Slow Food» знайшли своє відображення у 2004 році, коли була заснована національна асоціація «Тиха їжа України» [2]. Ця організація об'єднує понад десять спільнот, які активно підтримують місцевих виробників

та сприяють збереженню національних гастрономічних традицій. Основні компоненти діяльності української спільноти – смак, знання та солідарність, що сприяють формуванню свідомого споживання та активному захисту кулінарної спадщини.

У контексті Slow Food UA смак означає пропагування чистої, якісної їжі, яка відображає багатонаціональну гастрономічну культуру країни. Організація проводить дегустації та заходи, які розвивають усвідомлений підхід до харчування. Знання охоплюють дослідження регіональних продуктів і співпрацю з науковцями, що допомагає споживачам свідомо обирати корисні продукти, підтримуючи місцевих виробників. Солідарність полягає у підтримці фермерів і крафтових виробників, чия праця забезпечує економічну стійкість регіонів. Споживаючи українське вино, крафтові сири та інші продукти, ми не лише насолоджуємось якісною їжею, а й підтримуємо культурні традиції та місцеву економіку, що сприяє розвитку еногастрономічного туризму.

Slow Food UA підтримує та втілює міжнародні ініціативи, спрямовані на збереження біорізноманіття локального насіння, рослин, порід худоби та риби, що відповідає світовому досвіду популяризації якісної, чистої та корисної їжі. Крім того, організація реалізує українські проекти, які сприяють розвитку місцевих виробництв, популяризують традиційні продукти та залучають громади до усвідомленого споживання. Серед них – «Їмо локальне», «Солідарний гастротуризм», «Насіння: Made in Ukraine», «Здоров'я ґрунтів», «Земля дітей», Атлас «Ковчега смаку України» та проєкт «Шеф Альянс».

Впровадження концепції Slow Food у ресторанах України є відносно новим, але перспективним напрямком, який активно набирає популярності серед свідомих споживачів та рестораторів. У цьому контексті особливу увагу заслуговує ресторан «Клюква та Брюква», що став одним із найвідоміших закладів локальної та повільної їжі в Києві, який ефективно працює, навіть, під час воєнного стану в Україні. Заклад відзначається філософією локаворства, що полягає у використанні лише місцевих продуктів, вирощених на відстані не більше 150 км. Акцент на сезонності та підтримка місцевих фермерів дозволяє

ресторану створювати кулінарні шедеври, зберігаючи натуральний смак та автентичність страв.

Ресторани, що підтримують концепцію Slow Food, зазвичай, пропонують страви з місцевих сезонних продуктів, вирощених на фермах та маленьких господарствах. Наприклад, ресторан «Jam Cafe» у Jam Factory Arts Center відомий своїми інноваційними стравами, які поєднують традиційні українські смаки з сучасними кулінарними технологіями. Також ресторан «FABBRICA» спеціалізується на італійській кухні, використовуючи виключно українські локальні продукти та працюючи лише з фермерськими господарствами. Ці заклади демонструють, як можна інтегрувати концепцію Slow Food в різні кулінарні традиції, створюючи нові, але, водночас, автентичні страви [3].

Зростаюча популярність ресторанів, які дотримуються філософії Slow Food, свідчить про зміну споживацьких звичок в Україні. Все більше людей стають свідомими споживачами, що обирають якісні продукти, які мають позитивний вплив на здоров'я та екологію. Це відкриває нові можливості для ресторанів, які можуть залучати аудиторію, зацікавлену у здоровому та відповідальному харчуванні.

Slow Food також пропонує платформу для обміну знаннями та досвідом серед рестораторів, фермерів і споживачів. Спільні заходи, фестивалі та майстер-класи дозволяють підвищити обізнаність про важливість локальних продуктів, а також сприяють розвитку громади через взаємодію та співпрацю. Такі ініціативи не лише популяризують концепцію Slow Food, але й зміцнюють зв'язки між виробниками та споживачами, створюючи екосистему сталого розвитку в ресторанному бізнесі.

Отже, концепція Slow Food в Україні представляє собою ефективну стратегію сталого розвитку у ресторанній індустрії, яка поєднує в собі екологічні, соціальні та економічні аспекти. Завдяки свідомому підходу до вибору інгредієнтів та підтримки місцевих виробників, ресторанний бізнес може не лише задовольнити потреби споживачів, але й сприяти загальному розвитку суспільства.

Список використаних джерел:

1. Брич В. В., Білак-Лук'янчук В. Й., Слабкий Г. О., Гуцол І. Я., Потокій Н. Й. Здорове харчування: збірник матеріалів для працівників системи охорони здоров'я. Ужгород, 2020. 64 с.
2. Розвиток харчування «slow food» в Україні. URL : https://tourlib.net/statti_ukr/lebedjev.htm (дата звернення: 19.10.2024).
3. Сайт компанії «23» - огляд основних ресторанних груп компаній «23». URL : <https://23restorany.ua/restaurants/fabbrica> (дата звернення: 21.10.2024).