

# Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



## ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей  
V Всеукраїнської  
науково-практичної конференції  
молодих учених  
з міжнародною участю  
(15-16 травня 2025 року, м. Львів)*

м. Львів

15-16 травня 2025 року



УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

I 66

**Рецензенти:**

доктор економічних наук, професор

**Роман ШЕРСТЮК**

*(Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, м. Тернопіль)*

доктор економічних наук, професор

**Наталія ПАВЛЕНЧИК**

*(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, м. Львів)*

доктор технічних наук, професор

**Василь ПАСІЧНИЙ**

*(Національний університет харчових технологій, м. Київ)*

*Рекомендувала до друку вчена рада*

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського  
(протокол № 9 від 19 червня 2025 р.)*

I 66

**Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика** : зб. тез доп.

V Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених з міжнародною участю (15-16 травня 2025 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. – 574 с.

У тезах доповідей V Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених з міжнародною участю висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства; інновації харчових та крафтових технологій для HoReCa.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

*Матеріали публікуються в авторській редакції*

© Львівський державний університет  
фізичної культури імені Івана Боберського, 2025

## *Голова оргкомітету*

**Марія ПАСКА** - завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського, м. Львів

## *Організаційний комітет*

**dr Adrianna OTHMANI** - dr n. med. i n. o zdr. Wyższa Szkoła Biznesu – National Louis University w Nowym Sączu, Polska

**dr Peter VLACHOS** - principal Lecturer International Programmes School of Management and Marketing University of Greenwich, London, England

**Володимир ХОЛЯВКА** - декан факультету туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Роман ШЕРСТЮК** - завідувач кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя, м. Тернопіль

**Оксана ДИШКАНТЮК** - декан факультету менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму Міжнародного гуманітарного університету, м. Одеса

**Наталія ЧОРНА** - завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вінницького торгово-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету, м. Вінниця

**Лариса ШАРАН** - завідувач кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, м. Київ

**Оксана ДАВИДОВА** - завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського національного економічного університету імені С. Кузнеця, м. Харків

**Олеся ПРИСС** - завідувач кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, м. Запоріжжя

**Валентина БУРАК** - завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Херсонського державного університету, м. Херсон

**Людмила МАЛЮТА** - професор кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя, м. Тернопіль

**Каріна ПАЛАМАРЕК** - завідувач кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного сервісу Чернівецького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету, м. Чернівці

**Володимир ХУДОБА** - декан факультету післядипломної та заочної освіти ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Наталія ПАВЛЕНЧИК** - завідувач кафедри економіки та менеджменту ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Мирослава ДАНИЛЕВИЧ** - завідувач кафедри туризму ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Тетяна КУРЧАБА** - завідувач кафедри гуманітарних дисциплін ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Орислава ГРАФСЬКА** - доцент кафедри економіки та менеджменту ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Іван КОРКУНА** - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Орися ІЖЕВСЬКА** - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Наталія ПЕТРИШИН** - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Ольга ТЕСЛЯ** - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

**Мар'яна ХРОМОВА** - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

## *Координатор конференції*

**Уляна ГУЗАР** - доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, м. Львів

## ЗМІСТ

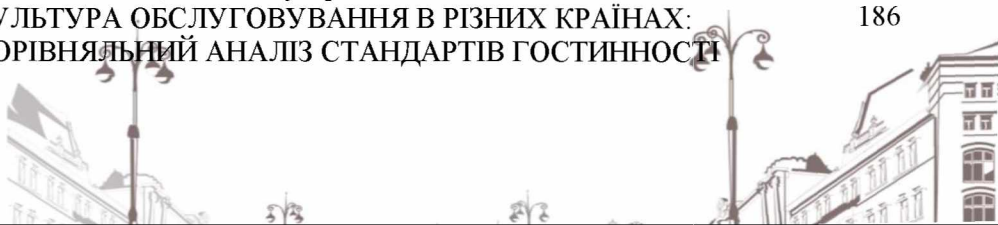
### І секція

<b>СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ</b>	<b>18</b>
<b>Barbara Kwak, Adrianna Othmani</b> PSYCHOLOGIA WIDZENIA — WPLYW NA KOMUNIKACJE, EMOCJE, GOŚCINNOŚĆ	19
<b>Barbara Kwak, Adrianna Othmani</b> SPOJRZENIE I GODNOŚĆ - JAK PATRZEĆ NA TYCH, KTÓRYCH ŚWIAT ZRANIŁ	25
<b>Malgorzata Zamojska</b> GDYBY MIASTO BYŁO CZŁOWIEKIEM, KIM BYŁBY TEN CZŁOWIEK? JAKIE MIAŁBY CECHY? METODA BADAWCZA (OPIS Z PRZYKŁADEM)	34
<b>Роман Шерстюк, Софія Чайковська</b> СУЧАСНИЙ РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ В УКРАЇНІ	41
<b>Лілія Білек, Каріна Паламарек</b> РОЛЬ ГОСТИННОСТІ У ФОРМУВАННІ ЕКОНОМІЧНОГО МАЙБУТНЬОГО УКРАЇНИ	46
<b>Юля Аширова, Уляна Гузар</b> ВИКОРИСТАННЯ СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПРОСУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	50
<b>Євлалія Виговська, Ольга Іваніщева</b> АНАЛІЗ ПРИЙОМІВ ПОДАВАННЯ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ	53
<b>Ангеліна Талабко, Ірина Вівсюк</b> СИСТЕМИ БЕЗПЕКИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	57
<b>Анастасія Гаєвська, Марія Паска</b> ОСНОВИ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	61
<b>Павло Гайдар, Мирослава Стадник</b> ЦИФРОВА ТРАНСФОРМАЦІЯ УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННИМ БІЗНЕСОМ	65

<b>Андріан Горгоць, Марія Паска</b> ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО УПРАВЛІННЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ У РІЗНИХ КРАЇНАХ	69
<b>Дарина Горенська, Валентина Постова</b> ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД	72
<b>Орислава Графська, Роман Боднар</b> АНАЛІЗ ОСНОВНИХ НАПРЯМКІВ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ У СФЕРІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	76
<b>Анастасія Грицак, Марія Паска</b> РОЗВИТОК СЕРВІСНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У КУРОРТНИХ ГОТЕЛЯХ	81
<b>Оксана Давидова, Даніїл Біскаль</b> ФОРМУВАННЯ НАПРЯМІВ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ	84
<b>Оксана Давидова, Богдан Липка</b> ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	88
<b>Оксана Давидова, Вероніка Поліщук</b> КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПІДХОДИ ДО ОЦІНКИ ПРОЄКТУ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ	93
<b>Оксана Давидова, Катерина Старжинська</b> ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ	96
<b>Марія Дигдалович, Марія Паска</b> РОЛЬ КРЕАТИВНОГО КЕЙТЕРИНГУ У РОЗВИТКУ ІМІДЖУ ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ	101
<b>Інга Дочинець</b> АВТОМАТИЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНИХ ТА РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ	105
<b>Світлана Дуб, Уляна Гузар, Ольга Радзімовська</b> РОЛЬ ІННОВАЦІЙ У ПІДВИЩЕННІ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	109
<b>Юлія Єдинак, Марія Паска</b> СУЧАСНІ ТРЕНДИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ	112

<b>Андрій Запісоцький</b> АНАЛІЗ ПСИХОЛОГІЧНИХ ФАКТОРІВ ФОРМУВАННЯ ТА РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ЗВИЧОК У ПІДЛІТКІВ	115
<b>Мар'яна Іванчук, Наталія Бажанова</b> ФОРМУВАННЯ БІЗНЕС-ПЛАНУ ДЛЯ ЗАЛУЧЕННЯ ІНВЕСТОРА У РЕСТОРАННИЙ ПРОЄКТ: КЛЮЧОВІ ПОКАЗНИКИ ЕФЕКТИВНОСТІ	119
<b>Богдан Кофель, Уляна Новак</b> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ОРГАНІЗАЦІЇ АНІМАЦІЙНОГО ДОЗВІЛЛЯ	124
<b>Соломія Левків, Марія Паска</b> ВПЛИВ РОЗВИТКУ НОВИХ ФОРМАТІВ ЗАКЛАДІВ НА ОРГАНІЗАЦІЮ РОБОТИ МЕРЕЖІ «ВИНО І М'ЯСО»	127
<b>Анна Лиса, Ольга Іваніщева</b> ФОРМУВАННЯ ВИННОГО ПОГРЕБУ ЗАКЛАДУ. ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ З ВИННОЮ КАРТОЮ	132
<b>Христина Лупуляк, Марія Паска</b> ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯК ВАЖЛИВИЙ ІНСТРУМЕНТ В УПРАВЛІННІ ПРОЦЕСАМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ У СФЕРІ ПОСЛУГ	136
<b>Вікторія Меренюк, Уляна Гузар</b> СУЧАСНІ ІНСТРУМЕНТИ ВПЛИВУ ТАЙММЕНЕДЖМЕНТУ НА ЕФЕКТИВНІСТЬ РОБОТИ В ЗАКЛАДАХ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	140
<b>Остап Млинко, Марія Паска</b> МОНІТОРИНГ ХАРЧОВОЇ, БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ТА ЗБАЛАНСОВАНOSTІ ДІЄТ ЛІКУВАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ У ПАЦІЄНТІВ З ЦУКРОВИМ ДІАБЕТОМ 2-ГО ТИПУ ТА ПАНКРЕАТИТОМ	145
<b>Тетяна Москвяк, Уляна Гузар</b> ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД ВПРОВАДЖЕННЯ «CHILD FRIENDLY» КОНЦЕПЦІЇ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	149

<b>Святослав Назар, Ігор Заневський</b> РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ ІНФОРМАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	153
<b>Тетяна Нікітіна</b> ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ МЕХАНІЗМ КОНЦЕНТРАЦІЇ ТА ЦЕНТРАЛІЗАЦІЇ КАПІТАЛІВ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ	157
<b>Галина Островська, Руслана Бевз, Вероніка Самборська</b> ВИКОРИСТАННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЯК ІНСТРУМЕНТА ПІДВИЩЕННЯ КОМФОРТУ ГОСТЕЙ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ	161
<b>Лідія Підкіпняк, Марія Паска</b> ОСОБЛИВІСТЬ ВИРОБНИЦТВА ВИНА У «ЯНЧИНСЬКИХ ПАГОРБАХ»	166
<b>Маркіян Помірчий, Оріся Іжевська</b> РОЛЬ СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖ У ФОРМУВАННІ ІМІДЖУ ТА ЛОЯЛЬНОСТІ ГОСТЕЙ ЗРГ	169
<b>Єлизавета Пясецька, Марія Паска</b> АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА ПРОЄКТУ CHEESE BAKERY В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ	172
<b>Діана Рога, Марина Рябенка</b> ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЙОГО ВПРОВАДЖЕННЯ В УКРАЇНІ	175
<b>Зореслав-Тадей Романів, Марія Паска</b> ІННОВАЦІЇ ТА ВИКЛИКИ РОЗВИТКУ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «СТУМАРІ» У ЛЬВОВІ	181
<b>Віолета Свищова, Уляна Гузар</b> СОЦІАЛЬНІ МЕРЕЖІ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	184
<b>Юлія Сеньків, Уляна Гузар</b> КУЛЬТУРА ОБСЛУГОВУВАННЯ В РІЗНИХ КРАЇНАХ: ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ СТАНДАРТІВ ГОСТИННОСТІ	186



<b>Дмитро Сидорко, Марія Паска</b> <b>ТРАНСФОРМАЦІЯ БІЗНЕС-МОДЕЛЕЙ КАФЕ ТА РЕСТОРАНІВ</b> <b>ЛЬВОВА У 2022–2025 РОКАХ</b>	190
<b>Арсен Сосніцький, Олена Малюта, Людмила Малюта</b> <b>ОБҐРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ</b> <b>СТРАТЕГІЙ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ</b>	194
<b>Ігор Стойко, Володимир Тивонюк</b> <b>ФАКТОРИ ЗАДОВОЛЕНОСТІ КЛІЄНТІВ У ГОТЕЛЬНОЇ</b> <b>ІНДУСТРІЇ</b>	201
<b>Анна Сулаберідзе, Валентина Постова</b> <b>СУЧАСНІ ФОРМАТИ КАВ'ЯРЕНЬ ЯК ВІДОБРАЖЕННЯ</b> <b>ТЕНДЕНЦІЙ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ</b>	206
<b>Дмитро Сухотенко, Володимир Зайченко</b> <b>СТРАТЕГІЧНІ ПРІОРИТЕТИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО</b> <b>БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ</b>	210
<b>Аліна Тимчишин, Уляна Гузар</b> <b>ЗАСТОСУВАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ У ЗАКЛАДАХ</b> <b>ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ</b>	216
<b>Катерина Ушакова, Ірина Мазуркевич</b> <b>РЕКЛАМА ЯК ІНСТРУМЕНТ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО</b> <b>ГОСПОДАРСТВА</b>	220
<b>Діана Чорна, Олег Боратинський</b> <b>ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ЦІЛІСНОСТІ ТРУДОВОГО</b> <b>КОЛЕКТИВУ ЗАКЛАДУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ</b>	224
<b>Валерія Шпинь, Ірина Вівсюк</b> <b>ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В</b> <b>УМОВАХ ВІЙНИ</b>	228
<b>Оксана Топчій, Тарас Буячок, Ольга Степанова, Дарія Мороз</b> <b>КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО ТА НУТРИЦІОЛОГІЯ: СИНЕРГІЯ</b> <b>ДЛЯ СТВОРЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</b>	232
<b>Катерина Литвинчук, Ольга Дулька, Олег Бортнічук</b> <b>ІНТЕГРАЦІЯ ЕКО-ТЕХНОЛОГІЙ У СЕРВІСНУ ДІЯЛЬНІСТЬ</b> <b>ГОТЕЛІВ СІМЕЙНОГО ТИПУ</b>	236

<b>Марія Рогальська, Ольга Іваніщева</b> ІСТОРИЧНІ АСПЕКТИ СТАНОВЛЕННЯ ПРОФЕСІЇ СОМЕЛЬЄ	240
<b>Михайло Шевелюк, Ліда Криворука</b> СЕКРЕТИ СЕРВІСУ ТА ЕФЕКТИВНА КОМУНІКАЦІЯ В НОВИХ РЕАЛІЯХ	243
<b>Олена Нагачевська, Марія Лушик</b> РЕСТОРАН ЯК УЧАСНИК СУСПІЛЬНОГО ДІАЛОГУ: ПОЛІТИЧНІ ПОЗИЦІЇ ТА КЛІЄНТСЬКА ДОВІРА	247
<b>Анастасія Головіна, Марія Лушик</b> ВАЖЛИВІСТЬ ЕМОЦІЙНОГО ЗВ'ЯЗКУ З КЛІЄНТАМИ У ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	253
<b>Марта Колодій, Марія Лушик</b> ІСТОРИЧНІ ГОТЕЛІ ЛЬВОВА У ЧАС НОВІТНІХ ТЕХНОЛОГІЙ	258
<b>II секція</b>	
<b>ІННОВАЦІЇ ХАРЧОВИХ ТА КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ HORECA</b>	<b>263</b>
<b>Sergii Iepishkin, Igor Strashynskyi</b> THE EFFECT OF HYDROCOLLOIDS ON THE GELATION OF MEAT PROTEINS	264
<b>Oleg Pergat, Igor Strashynskyi</b> MODERN MEAT ANALOGUES OF CUT SEMI-FINISHED PRODUCTS	268
<b>Igor Strashynskyi, Olha Nezhyva, Daria Moroz, Mariia Strashynska</b> STRUCTURAL FEATURES AND FORMATION OF THE CHARACTERISTIC TASTE OF CHICKEN SKIN	272
<b>Василь Пасічний, Євгенія Шубіна</b> ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОБІОНТІВ У СКЛАДІ М'ЯСНИХ КРАФТОВИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ СИСТЕМИ HORECA	276
<b>Олена Беднарчук, Ольга Маслійчук</b> КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА ДЛЯ HORECA	279

<b>Мар'ян Вовканич, Марія Паска</b> <b>АНАЛІЗ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ</b> <b>ОБСЛУГОВУВАННЯ В СУЧАСНОМУ РЕСТОРАННОМУ</b> <b>БІЗНЕСІ</b>	284
<b>Михайло Кравченко, Володимир Піддубний,</b> <b>Віталій Михайлик</b> <b>ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ</b> <b>ПРОДУКТІВ</b>	288
<b>Іван Гілецький, Марія Паска</b> <b>УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ ПЕРЕРОБКИ</b> <b>ХРОНУ ЗВИЧАЙНОГО НА ПРИКЛАДІ ХАРЧОВОГО</b> <b>ПІДПРИЄМСТВА «АРМОРАЦІЯ»</b>	293
<b>Наталія Голембовська</b> <b>ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ РИБНОЇ СИРОВИНИ</b> <b>ДЛЯ ПОТРЕБ НОРЕСА: ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ</b> <b>СУШЕНИХ РИБНИХ СНЕКІВ</b>	296
<b>Анастасія Демчук, Ольга Тесля</b> <b>ФОРМУВАННЯ КУЛІНАРНИХ УПОДОБАНЬ НА ПОДІЛЛІ</b>	299
<b>Віталіна Долінська, Любов Струтинська</b> <b>ПОПИТ НА ВЕГАНСЬКІ ДЕСЕРТИ: АНАЛІЗ І СИРОВИННІ</b> <b>РІШЕННЯ</b>	303
<b>Іванюк Катерина, Мар'яна Хромова</b> <b>КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ЙОГУРТУ БІЛОГО ЗА</b> <b>ОРГАНОЛЕПТИЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ</b>	306
<b>Марія Кравець, Орися Іжевська</b> <b>ЧОРНИЙ РИС ЯК АЛЬТЕРНАТИВНА ЗАМІНА БІЛОГО ДЛЯ</b> <b>ПОСИЛЕННЯ АНТИОКСИДАНТНОГО ЗАХИСТУ У</b> <b>ЗДОРОВОМУ ХАРЧУВАННІ</b>	310
<b>Михайло Кравченко, Віталій Михайлик,</b> <b>Володимир Італльянцев</b> <b>ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ З КОНОПЛЯНОЇ</b> <b>СИРОВИНИ</b>	314
<b>Михайло Кравченко, Ольга Романовська</b> <b>БІОЕЛЕМЕНТНИЙ ДИСБАЛАНС ФТОРУ У ХАРЧУВАННІ</b>	318

<b>Назар Левків, Марія Паска</b> ОЦІНКА ВХІДНОГО КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ЗАМОРОЖЕНОЇ ВИШНІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	323
<b>Христина Марущак, Ольга Гагалюк</b> СТВОРЕННЯ БРЕНДУ КРАФТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	327
<b>Наталія Маршалек, Уляна Гузар</b> ХЛІБ НА ЗАКВАСЦІ ЯК ЕЛЕМЕНТ ФІРМОВОГО СТИЛЮ РЕСТОРАНУ	331
<b>Марія Мирончук, Інна Данилюк</b> РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ЗАВАРНОГО НАПІВФАБРИКАТУ З ВИКОРИСТАННЯМ РИСОВОГО БОРОШНА	335
<b>Наталія Петришин</b> НАУКОВА СТРАТЕГІЯ СТОРЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ПРОДУКТІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	341
<b>Остап Найда, Марія Паска, Ольга Тесля</b> РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР СОУСІВ З ВИСОКОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ ТА НОВИМИ СПОЖИВЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	344
<b>Андрій Німець, Марія Паска, Наталія Петришин</b> «ВУГЛЯНЧА» - АВТЕНТИЧНА БОЙКІВСЬКА СТРАВА У СУЧАСНОМУ ТЕХНОЛОГІЧНОМУ ПРОЦЕСІ В ОДНОЙМЕННОМУ ЕТНО-КАФЕ	347
<b>Назар Павлик, Аліна Ковтун, Лариса Шаран</b> РОЗРОБЛЕННЯ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ В ТУРИСТИЧНОМУ ГОТЕЛІ	351
<b>Зоряна Оленіч, Ольга Тесля</b> ОСНОВНІ НАПРЯМКИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА РОЗВИТОК ТЕХНОЛОГІЙ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ІЗ ПТИЦІ	355
<b>Наталія Петришин, Тетяна Домчак</b> ТЕХНОЛОГІЯ ЛИСТОВОГО ТІСТА ІЗ ЗБАЛАНСОВАНИМ НУТРИЄНТНИМ СКЛАДОМ	358
<b>Наталія Петришин, Назар Залуга</b> ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ТЕХНОЛОГІЇ СІЧЕНИХ М'ЯСНИХ СТРАВ	361

<b>Наталія Петришин, Мар'яна Назар</b> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ІЗОМАЛЬТООЛІГОСАХАРИДІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ	364
<b>Наталія Ровдич, Мар'яна Хромова</b> КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ГРЕЧКИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	367
<b>Наталія Петришин, Ірина Шельон</b> НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ ЗГІДНО ІЗ ЗБАЛАНСОВАНИМ РАЦІОНОМ	371
<b>Анна Самчук, Наталія Петришин</b> ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ І КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З ОВОЧІВ	374
<b>Віталій Струсь, Ольга Тесля</b> СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ІЗ М'ЯСА ПЕРНАТОЇ ДИЧИНИ	377
<b>Анастасія Сідельник, Наталія Петришин</b> ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБІВ ІЗ БОРОШНА З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ	380
<b>Христина Табака, Оріся Іжевська</b> РОЛЬ ГОРІХОПЛІДНИХ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ СТРАВ	383
<b>Василь Тищенко, Наталія Божко</b> ВИКОРИСТАННЯ РИЖІЄВОГО БОРОШНА В РЕЦЕПТУРАХ КРАФТОВИХ ВАРЕНИХ КОВБАС	386
<b>Олександр Трохимчук, Оріся Іжевська</b> ТЕХНІКА STIR-FRYING ДЛЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ СПОЖИВНИХ ЯКОСТЕЙ ГОТОВИХ СТРАВ	390
<b>Артем Ущатовський</b> ВИКОРИСТАННЯ КРАФТОВИХ І ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	393
<b>Богдан Фик, Марія Паска</b> СУЧАСНИЙ ЛЬВІВ НА ТАРІЛЦІ: ВІД КЛАСИКИ ДО ГАСТРОНОМІЧНИХ ІННОВАЦІЙ	397

**В'ячеслав Чирка, Марія Паска, Ольга Тесля** 400  
**РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ  
НОВИМИ СПОЖИВЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ**

**Ірина Шустак, Ольга Тесля** 404  
**СУЧАСНІ НАПРЯМИ В ТЕХНОЛОГІЇ ХОЛОДНИХ  
СОЛОДКИХ СТРАВ У ЗАКЛАДІ MCDONALD'S**

**Софія Юнко, Орися Іжевська** 408  
**МАРКУВАННЯ СТРАВ У МЕНЮ ЯК ЗАСІБ ПІДВИЩЕННЯ  
ВИБОРУ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

**Юлія Трофімець, Вікторія Луценко, Оксана Ткачук** 411  
**ОБРЯДОВА ЇЖА ЯК ІНСТРУМЕНТ КУЛЬТУРНОЇ  
РЕІНТЕРПРЕТАЦІЇ В ІННОВАЦІЙНОМУ СЕРЕДОВИЩІ  
HORECA**

### **III секція**

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОНОМІКИ ТА  
МЕНЕДЖМЕНТУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ** 415

**Костянтин Балусhevський, Людмила Малюта** 416  
**СУЧАСНІ ПРІОРИТЕТИ ЛОГІСТИЧНОГО УПРАВЛІННЯ  
ВІТЧИЗНЯНИХ ПІДПРИЄМСТВ**

**Оксана Давидова, Катерина Шириня** 420  
**ЕТАПИ ОЦІНКИ ПРОЄКТУ: ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ТА  
ІНСТРУМЕНТИ**

**Христина Петяк, Наталія Павленчик** 424  
**РИЗИК-МЕНЕДЖМЕНТ В ЕФЕКТИВНОМУ УПРАВЛІННІ  
СУЧАСНИМ ПІДПРИЄМСТВОМ**

**Наталія Андрейчук, Уляна Гузар** 428  
**РОЛЬ ПЕРСОНАЛУ В ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ЯКОСТІ  
ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО  
БІЗНЕСУ**

**Олег Калник, Марія Паска, Наталія Петришин** 431  
**ІНТЕГРАЦІЯ СИСТЕМИ 5S З МЕТОДОЛОГІЯМИ НАССР ТА  
ISO ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

<b>Юлія Березюк, Уляна Гузар</b> <b>МОТИВАЦІЯ ПЕРСОНАЛУ ЯК ЧИННИК УСПІШНОГО</b> <b>ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО</b> <b>БІЗНЕСУ</b>	433
<b>Марія-Анастасія Кравець, Анатолій Павленчик</b> <b>ЕКОНОМІКО-ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЗАСТОСУВАННЯ</b> <b>ІНСТРУМЕНТАРІЮ СИСТЕМИ LEAN-МЕНЕДЖМЕНТУ В</b> <b>ОРГАНІЗАЦІЯХ ВНУТРІ- ТА ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНОЇ</b> <b>ДІЯЛЬНОСТІ</b>	437
<b>Уляна Гузар, Уляна Глинська</b> <b>ІНВЕСТИЦІЙНА ПРИВАБЛИВІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ</b> <b>ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ</b> <b>СЬОГОДЕННЯ</b>	441
<b>Анна Маципура, Ірина Мазуркевич</b> <b>ОСОБЛИВОСТІ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СФЕРІ</b> <b>ГОСТИННОСТІ</b>	444
<b>Роман Клос, Уляна Гузар</b> <b>ВПЛИВ СУЧАСНИХ КРИЗ НА ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДІВ</b> <b>ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ</b>	448
<b>Анастасія Мацькович, Іван Коркуна</b> <b>ЦІНОВА ЕЛАСТИЧНІСТЬ ПОПИТУ ТА ЙОГО РОЛЬ У</b> <b>ЦІНУВАННІ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ</b>	450
<b>Уляна Гузар, Максим Тихоновський</b> <b>РОЛЬ ЕМОЦІЙНОГО МАРКЕТИНГУ У ФОРМУВАННІ</b> <b>ЛОЯЛЬНОСТІ ГОСТЕЙ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-</b> <b>РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ</b>	456
<b>Роман Сакал, Ірина Мазуркевич</b> <b>ЗНАЧЕННЯ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО</b> <b>БІЗНЕСУ ДЛЯ ЕКОНОМІКИ КРАЇНИ</b>	460
<b>Анастасія Дем'янчук, Уляна Гузар</b> <b>РОЛЬ ТАЙММЕНЕДЖМЕНТУ В ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ</b> <b>ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ</b>	465
<b>Анна Зубенко, Уляна Гузар</b> <b>СУЧАСНІ МАРКЕТИНГОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В ДІЯЛЬНОСТІ</b> <b>ЗАКЛАДІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ</b>	468

<b>Максим Сеник, Вікторія Гуцуляк</b> КОРПОРАТИВНА КУЛЬТУРА ЯК ІНСТРУМЕНТ ФОРМУВАННЯ ІМІДЖУ ТА ПІДВИЩЕННЯ УПРАВЛІНСЬКОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ В ГОТЕЛЬНОМУ СЕКТОРІ	471
<b>Лідія Пиль, Уляна Гузар</b> СУЧАСНІ ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА РОЗВИТОК КАДРОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	474
<b>Тетяна Соломчак</b> ЗАСТОСУВАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ В АВТОМАТИЗАЦІЇ ПРОЦЕСІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	477
<b>Дарія Толочко, Іван Коркуна</b> ЦІНОВА ПОЛІТИКА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	481
<b>Ілля Шевченко, Ольга Дулька</b> ФРАНЧАЙЗИНГ І ЛІЦЕНЗУВАННЯ ЯК ІНСТРУМЕНТИ УПРАВЛІННЯ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЮ ВЛАСНІСТЮ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	486
<b>IV секція</b>	
<b>ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ</b>	<b>490</b>
<b>Софія-Іванна Стоцька, Людмила Малюта</b> СУЧАСНІ ІННОВАЦІЙНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	491
<b>Юлія Хмельовська, Наталія Чорна</b> КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ ТА РОЛЬ ЯКОСТІ У ЇЇ ЗАБЕЗПЕЧЕННІ	496
<b>Яна Боднар, Мирослава Данилевич</b> ВПЛИВ SPA & WELLNESS ТУРИЗМУ НА ТРАНСФОРМАЦІЮ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ	501
<b>Ярослав Ващишин</b> ТУРИЗМ У ЧОРНОБИЛЬСЬКІЙ ЗОНІ ВІДЧУЖЕННЯ: ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ ТА СУЧАСНИЙ СТАН	505

<b>Софія Вовк, Світлана Бугіль</b> ВПЛИВ РОЗВИТКУ ДИСТАНЦІЙНОЇ ПРАЦІ НА ФОРМУВАННЯ НОВИХ МОДЕЛЕЙ ТУРИСТИЧНОЇ МОБІЛЬНОСТІ: ФЕНОМЕН ДИДЖИТАЛ-НОМАДИЗМУ	510
<b>Павлина Гороховська, Лілія Зуб</b> СУЧАСНИЙ РОЗВИТОК ЕКОТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	515
<b>Мирослава Данилевич, Ольга Романчук, Оксана Никига, Ростислав Коваль</b> ІСТОРІЯ ОЛІМПІЙСЬКОГО МУЗЕЮ В ЛОЗАННІ	519
<b>Юлія Карпа, Павло Кучер</b> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ЕКОЛОГІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАКАРПАТСЬКІЙ ОБЛАСТІ	524
<b>Олена Коломієць, Іван Ярошук</b> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ У ХМЕЛЬНИЦЬКІЙ ОБЛАСТІ	528
<b>Анна Кравчик, Оксана Крупа</b> АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ ТА ПЕРСПЕКТИВ РОЗВИТКУ МАЛОВІДОМИХ ТУРИСТИЧНИХ НАПРЯМКІВ В УКРАЇНІ	533
<b>Костянтин Лабарткава, Валентина Лабарткава</b> СУБЛІМОВАНЕ ХАРЧУВАННЯ ЯК ІННОВАЦІЙНЕ РІШЕННЯ ДЛЯ ТУРИСТИЧНИХ ПОХОДІВ	538
<b>Михайло Мацелюх, Мирослава Данилевич</b> СУЧАСНИЙ СТАН РОЗВИТКУ МЕДИЧНОГО ТУРИЗМУ СВІТІ ТА УКРАЇНІ	542
<b>Олег Островський, Галина Островська</b> КРЕАТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЯК ІНСТРУМЕНТ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ СФЕРИ ТУРИЗМУ	546
<b>Денис Проскурня, Соломія Мороз</b> ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ У ЛЬВІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ В УМОВАХ ВІЙНИ	551
<b>Тетяна Саламаха, Вікторія Редько</b> НАПРЯМИ РЕАЛІЗАЦІЇ КОНЦЕПЦІЇ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В ІСПАНІЇ	555

<b>Леоніла Ткачук, Анастасія Сергієнко</b> <b>УДОСКОНАЛЕННЯ МАРКЕТИНГОВОЇ ПОЛІТИКИ</b> <b>ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА</b>	559
<b>Володимир Худоба, Соломія Коротошин</b> <b>РЕВІТАЛІЗОВАНА ІНДУСТРІАЛЬНА СПАДЩИНА ЯК</b> <b>ЕЛЕМЕНТ ФОРМУВАННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ</b> <b>МІСТА ЛЬВОВА</b>	562
<b>Діана Цесьців</b> <b>ТУРИСТИЧНІ РЕСУРСИ ТА КОНЦЕПЦІЇ ГОСТИННОСТІ В</b> <b>УКРАЇНІ</b>	566
<b>Віктор Копач, Костянтин Лабарткава, Валентина Лабарткава</b> <b>СПОРТИВНИЙ ТУРИЗМ НА ТЕРИТОРІЇ ПРИРОДНО-</b> <b>ЗАПОВІДНОГО ФОНДУ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ</b>	570

**УДК 641.5:338.488.2:640.43**

**Артем Ущатовський**

асистент кафедри готельно-ресторанної справи  
Національний університет харчових технологій, м. Київ

## **ВИКОРИСТАННЯ КРАФТОВИХ ТА ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Вступ.** Сучасна ресторанна індустрія України стрімко змінюється, адаптуючись до нових викликів ринку, очікувань споживачів та загальносвітових трендів. Заклади ресторанного господарства дедалі більше орієнтуються на крафтові та локальні продукти як на спосіб підвищення якості страв і зміцнення зв'язку з регіональною культурою. Використання місцевих інгредієнтів стає трендом і популяризується не лише в Україні, а й у всьому світі [1,2].

**Метою дослідження** є комплексний аналіз маркетингових підходів, культурної автентичності та споживчих уподобань у контексті використання крафтових і локальних продуктів у ресторанному господарстві.

**Результати.** Ресторани, що закупають продукти у місцевих фермерів, отримують свіжіші та якісніші інгредієнти, а також підтримують економіку регіонів [3]. Наприклад, у Києві ресторани «100 років тому вперед», «Klukva&Brukva» та «Глек» відомі своїм акцентом на локальні продукти [4]. З погляду культурної автентичності локальні страви та крафтові напої слугують відображенням

національних традицій: національні страви (борщ, вареники, галушки) стають символами культурної самобутності [5].

Поєднання локальних інгредієнтів і крафтового виробництва у меню закладів не лише поліпшує смакові якості, а й відповідає запиту автентичного досвіду для споживачів, а саме:

- *Свіжість та якість*: локальні продукти швидше потрапляють на кухню, зберігаючи смакові та харчові властивості
- *Сезонність*: оновлення меню за сезоном створює унікальність страв.
- *Підтримка фермерів*: закупівля у місцевих виробників інвестує в регіональну економіку і створює позитивний імідж закладу
- *Екологічність*: менші транспортні витрати знижують вуглецевий слід, що приваблює свідомих споживачів.
- *Унікальність меню*: співпраця з локальними крафтовими виробниками (сири, мед, прохолодні напої) дозволяє створювати ексклюзивні рецепти, прив'язані до місцевих традицій
- *Маркетингова перевага*: гість звертає увагу на походження інгредієнтів; розповіді про фермерів чи локальні ініціативи в меню зміцнюють бренд закладу.

Таким чином, результати свідчать: поєднання крафтових і локальних продуктів дає ресторанам конкурентні переваги. Заклади використовують «унікальність регіону» як маркетинговий інструмент, що приваблює як місцевих жителів, так і туристів; це підтверджується висловом експертів, що локальні продукти є чудовою альтернативою імпортом, особливо за поточних цін [6].

**Висновки.** Використання крафтових та локальних продуктів у ресторанах України має багатогранні переваги. Локальні інгредієнти роблять меню більш автентичним – а це важливо для формування культурної ідентичності та підтримки гастротуризму. Запровадження крафтових напоїв (пива, вина, настоянок) та сирів, а також спеціальних розділів меню з регіональними стравами, стимулює інтерес відвідувачів і підвищує унікальність закладу.

Реальні ініціативи в Україні підтверджують це: проекти «Дороги вина і смаку» створюють гастрономічні маршрути з локальними продуктами, а онлайн-маркетплейси (наприклад, «100 Шоп» від Євгена Клопотенка) популяризують фермерську продукцію. З іншого боку, дослідження показують, що лише комплексне впровадження локальних інгредієнтів разом із поліпшеним сервісом і просуванням буде ключовим для остаточного завоювання ринку.

З урахуванням проведеного аналізу, можемо констатувати: маркетингові підходи з фокусом на локальність і культурну автентичність ефективні та відповідають запитам українських споживачів. Підтримка локальних і крафтових ініціатив вигідна не тільки ресторанам (через лояльність клієнтів і унікальність пропозиції), а й регіональній економіці (підвищення прибутків фермерів, розвиток туризму). Такий тренд найбільш помітний у сегментах «крамничка при ресторані», гастробутиках, пабах та сучасних українських ресторанных проєктах.

*Ключові слова:* локальні продукти, крафтові продукти, ресторанный маркетинг, культурна автентичність, споживчі вподобання.

### **Список використаних джерел:**

1. Сіра Е. Ресторани української кухні як частина культурної ідентичності: вплив на ресторанный бізнес. *Development Service Industry Management*. 2024. № 4. С. 8–13.

2. Петриченко Ю., Лебеденко Т. Оздоровче харчування та локальні продукти як стратегія розвитку ресторану. *Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації* : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. Київ : НУХТ, 2023. С. 23–25.

3. Локальні продукти: переваги для ресторанного бізнесу. URL: [https://mukachevo.net/news/lokalni-produkty-perevahy-dlia-restorannoho-biznesu\\_6270791.html](https://mukachevo.net/news/lokalni-produkty-perevahy-dlia-restorannoho-biznesu_6270791.html)

4. Ринок HoReCa в Україні: споживацькі оцінки. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-horeca-v-ukraine-potrebitelskie-ocenki>

5. Таранова Є. Локальні продукти і культурна спадщина: чому місцеві інгредієнти стають культурною спадщиною. URL: <https://aifua.com.ua/biznes/lokalni-prodykti-i-kylytrna-spadshina-chomy-miscevi-ingrediyenti-stau.html>

6. Poster POS. ТОП-13 трендів у ресторанному бізнесі у 2024 році. URL: <https://joinposter.com/ua/post/restoranni-trendy>