

СЕКЦІЯ 5. ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТА АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ

Юлія СТАВСЬКА

канд. екон. наук, доцент,
завідувач кафедри бізнесу та сфери
обслуговування
Вінницький національний аграрний університет,
м. Вінниця

ГАСТРОНОМІЧНІ ТРЕНДИ ЯК ДРАЙВЕР РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

Сучасний етап розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в Україні характеризується глибокими трансформаційними процесами, що відбуваються під впливом глобалізації, цифровізації, соціально-економічних змін та викликів воєнного часу. У цьому контексті гастрономічні тренди виступають не лише відображенням змін у споживчих вподобаннях, але й потужним драйвером розвитку харчової промисловості та ресторанного бізнесу, формуючи нові моделі функціонування галузі та сприяючи утвердженню національно-культурної ідентичності [1].

Актуальність дослідження обумовлена необхідністю переосмислення ролі гастрономії як елементу культурної дипломатії, інструменту економічного розвитку та засобу формування позитивного іміджу України на міжнародній арені. У сучасних умовах гастрономічна складова стає важливим елементом туристичної привабливості країни, а також чинником відновлення економіки та підтримки локальних виробників.

Метою тез є дослідження ключових гастрономічних трендів XXI століття та визначення їх впливу на розвиток харчової промисловості й ресторанного бізнесу в Україні в контексті формування національно-культурної ідентичності.

Сучасні гастрономічні тренди формуються під впливом комплексних факторів, серед яких домінують глобалізація гастрономічного простору, розвиток інноваційних технологій, зростання ролі здорового способу життя,

екологічна свідомість населення та культурна самоідентифікація. У світовій практиці виокремлюється низка трендів, які активно інтегруються у діяльність підприємств харчової індустрії [2].

Одним із провідних трендів є орієнтація на здорове харчування, що передбачає використання натуральних інгредієнтів, зменшення вмісту штучних добавок, цукру та трансжирів, а також розвиток функціональних продуктів. В Україні цей тренд набуває особливої актуальності у зв'язку з підвищенням рівня обізнаності населення щодо впливу харчування на здоров'я [3, с.65].

Важливим напрямом є розвиток локальної гастрономії та концепції «від ферми до столу» (farm-to-table). Використання місцевих продуктів не лише сприяє підтримці національного виробника, але й формує унікальну гастрономічну ідентичність регіонів. Українська кухня, яка має глибоке історичне коріння, отримує нове осмислення через сучасні інтерпретації традиційних страв [2].

Значного поширення набуває тренд сталого розвитку та екологічної відповідальності, що передбачає зменшення харчових відходів, впровадження ресурсозберігаючих технологій, використання екологічно чистої упаковки та розвиток принципів zero waste. У ресторанному бізнесі це проявляється у впровадженні нових підходів до організації виробничих процесів та управління ресурсами.

Інноваційні технології також відіграють ключову роль у формуванні сучасних гастрономічних трендів. Застосування методів молекулярної кухні, технологій sous-vide, автоматизації процесів приготування та обслуговування дозволяє підвищити якість продукції та ефективність діяльності підприємств [1].

Окрему увагу слід приділити цифровізації ресторанного бізнесу, що включає використання онлайн-платформ для замовлення їжі, систем управління взаємовідносинами з клієнтами (CRM), аналітики споживчих даних та цифрового маркетингу. Це сприяє розширенню ринків збуту та підвищенню рівня обслуговування [2].

У контексті формування національно-культурної ідентичності особливого значення набуває відродження та популяризація традиційної української кухні. Сучасні шеф-кухарі активно переосмислюють автентичні рецепти, поєднуючи їх із сучасними кулінарними техніками та світовими тенденціями. Такий підхід сприяє збереженню культурної спадщини та водночас робить її привабливою для сучасного споживача.

Гастрономічні тренди також стимулюють розвиток суміжних галузей, зокрема агропромислового комплексу, харчової переробки та логістики. Попит на якісні локальні продукти сприяє розвитку фермерських господарств, крафтового виробництва та коротких ланцюгів постачання. Це, у свою чергу, позитивно впливає на економіку регіонів та створює нові робочі місця [3, с. 68].

В умовах воєнного стану гастрономічна індустрія України зазнала значних втрат, проте водночас продемонструвала високу адаптивність та стійкість. Багато закладів ресторанного господарства трансформували свою діяльність, зосередившись на волонтерських ініціативах, підтримці військових та внутрішньо переміщених осіб. Це підкреслює соціальну значущість галузі та її роль у консолідації суспільства.

Разом з тим, існує ряд проблем, що стримують розвиток гастрономічних трендів в Україні. Серед них – обмежені фінансові ресурси підприємств, нестабільність економічного середовища, недостатній рівень інноваційної інфраструктури, дефіцит кваліфікованих кадрів та низький рівень інтеграції у міжнародні гастрономічні мережі.

Перспективи розвитку гастрономічних трендів в Україні пов'язані з активізацією державної підтримки галузі, розвитком професійної освіти, впровадженням інноваційних технологій та посиленням міжнародної співпраці. Важливим напрямом є також розвиток гастрономічного туризму, який може стати одним із ключових факторів економічного зростання та популяризації української культури.

Особливу роль у цьому процесі відіграє формування гастрономічного бренду України, що базується на унікальному поєднанні традицій, інновацій та

автентичності. Використання гастрономії як інструменту культурної дипломатії сприяє підвищенню міжнародного іміджу країни та залученню іноземних туристів.

Таким чином, гастрономічні тренди виступають важливим драйвером розвитку харчової промисловості та ресторанного бізнесу в Україні. Вони не лише формують нові підходи до організації діяльності підприємств, але й сприяють утвердженню національно-культурної ідентичності, розвитку економіки та інтеграції України у світовий гастрономічний простір. Ефективна адаптація цих трендів потребує комплексного підходу, що включає інновації, освіту, державну підтримку та активну позицію бізнесу.

Список використаних джерел:

1. NEWFOOD Гастрономічні тренди 2025 року: які смаки та технології домінуватимуть? URL: <https://newfood.ua/2024/10/08/hastronomiczni-trendy-2025-roku-iaki-smaky-ta-tekhnohiiidominuvatymut/>

2. Войчук А. Головні гастрономічні тренди 2025 року: від здорового харчування до ШІ. KLOPOTENKO, грудень 27, 2024. URL: <https://klopotenko.com/golovni-gastronomiczni-trendy-2025-rokuvid-zdorovogo-harchuvannya-do-shi/>

3. Ставська Ю.В., Замрій В.В. Соціальна відповідальність підприємств сфери гостинності та впровадження у їх діяльність екологічно орієнтованих практик. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2025. № 2(72). С. 60-76. DOI: 10.37128/2411-4413-2025-2-4 URL: <http://efm.vsau.org/storage/articles/November2025/hkcXEK1h7kz8DkV6Mpaw.pdf>