

Денис ЧЕРНЕГА
ЗВО спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
Вінницький національний аграрний університет,
м. Вінниця
Науковий керівник – канд.екон.наук, доцент,
завідувач кафедри бізнесу та сфери
обслуговування
Юлія СТАВСЬКА

КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ХХІ СТОЛІТТЯ: АДАПТАЦІЯ СВІТОВОГО ДОСВІДУ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ВІННИЧЧИНИ

У сучасних умовах глобалізації, цифровізації та трансформації споживчих уподобань харчова індустрія зазнає суттєвих змін. Особливої актуальності набуває питання впровадження сучасних кулінарних трендів у діяльність закладів ресторанного господарства, що виступає важливим чинником підвищення їх конкурентоспроможності. В умовах динамічного розвитку гастрономічної культури та зростання вимог споживачів до якості, безпеки та унікальності продукції, адаптація світового досвіду стає необхідною умовою ефективного функціонування регіональних закладів, зокрема у Вінницькій області [2].

Метою даних тез є дослідження сучасних кулінарних трендів ХХІ століття та визначення перспектив їх адаптації у закладах ресторанного господарства Вінниччини.

Сучасні кулінарні тренди формуються під впливом низки факторів, серед яких ключовими є глобалізація гастрономічного простору, розвиток технологій, зміна способу життя населення, підвищення рівня обізнаності споживачів щодо здорового харчування та екологічних аспектів виробництва. Серед найбільш поширених світових трендів варто виділити такі.

По-перше, тренд на здорове харчування (healthy food) передбачає зростання попиту на збалансовані, натуральні та функціональні продукти. Споживачі дедалі частіше віддають перевагу стравам із низьким вмістом цукру,

солі та жирів, збагаченим вітамінами, мінералами та іншими корисними речовинами. У цьому контексті особливої популярності набувають органічні продукти, безглютенові та безлактозні страви.

По-друге, важливим напрямом є розвиток рослинної кухні (plant-based). Зростання популярності вегетаріанства та веганства сприяє появі нових кулінарних рішень, що базуються на використанні рослинних інгредієнтів як альтернативи продуктам тваринного походження. Це включає не лише традиційні овочеві страви, але й інноваційні продукти, такі як рослинне м'ясо та молоко.

По-третє, тренд локальності та сезонності (local & seasonal food) передбачає використання місцевих продуктів та підтримку локальних виробників. Такий підхід сприяє зменшенню витрат на логістику, забезпечує свіжість продукції та формує унікальну гастрономічну ідентичність регіону.

Ще одним важливим трендом є сталий розвиток та екологічність (sustainability), що передбачає мінімізацію харчових відходів, використання екологічно чистої упаковки та впровадження ресурсозберігаючих технологій. Заклади ресторанного господарства дедалі частіше впроваджують концепції zero waste, що дозволяє підвищити ефективність використання ресурсів [3, с. 70].

Суттєвого значення набуває також тренд цифровізації та автоматизації процесів обслуговування. Використання онлайн-меню, мобільних додатків для замовлення, систем управління рестораном (POS-систем) та аналітики дозволяє підвищити якість обслуговування та оптимізувати бізнес-процеси.

Окремо слід відзначити популяризацію авторської кухні та гастрономічних експериментів, що проявляється у поєднанні традиційних рецептів із сучасними технологіями приготування, такими як sous-vide, молекулярна кухня та ф'южн-формат.

Аналіз стану ресторанного господарства Вінниччини свідчить про поступове впровадження зазначених трендів, проте цей процес має певні особливості та обмеження. Регіон характеризується достатньо розвинутою

мережею закладів різного формату – від традиційних ресторанів до кафе та закладів швидкого обслуговування. Водночас рівень інноваційності їх діяльності є нерівномірним.

Зокрема, у багатьох закладах вже простежується орієнтація на локальні продукти, що пов'язано з аграрною специфікою регіону. Використання фермерської продукції дозволяє забезпечити високу якість страв та сформувати позитивний імідж закладу. Проте повноцінна концепція farm-to-table реалізується лише частково.

Тренд здорового харчування також набуває популярності, однак асортимент таких страв часто є обмеженим. Лише окремі заклади пропонують спеціалізовані меню для вегетаріанців, веганів або людей із харчовими обмеженнями [3, с. 72].

Щодо впровадження інноваційних технологій приготування, то вони використовуються переважно у закладах середнього та високого цінового сегмента. Більшість підприємств ресторанного господарства орієнтується на традиційні методи, що обумовлено як фінансовими обмеженнями, так і недостатнім рівнем підготовки персоналу [2].

Цифровізація ресторанного бізнесу у Вінницькому регіоні розвивається більш активно. Значна частина закладів використовує соціальні мережі як інструмент просування, впроваджує онлайн-бронювання та доставку їжі, що особливо актуалізувалося в умовах пандемії та воєнного стану.

Водночас існує низка проблем, що стримують ефективну адаптацію світових кулінарних трендів у регіоні. Серед них варто виділити обмежені фінансові ресурси підприємств, недостатній рівень інноваційної культури, дефіцит кваліфікованих кадрів, а також низьку платоспроможність частини населення [1].

Перспективи впровадження сучасних кулінарних трендів у закладах ресторанного господарства Вінниччини пов'язані з активізацією інноваційної діяльності, підвищенням рівня професійної підготовки персоналу, розвитком партнерства з локальними виробниками та впровадженням сучасних

маркетингових стратегій. Важливим напрямом є також формування гастрономічного бренду регіону, що дозволить підвищити його туристичну привабливість.

Таким чином, сучасні кулінарні тренди ХХІ століття виступають важливим фактором розвитку ресторанного господарства та харчової індустрії в цілому. Їх адаптація у закладах Вінниччини відкриває нові можливості для підвищення конкурентоспроможності, задоволення потреб споживачів та інтеграції у світовий гастрономічний простір. Разом з тим, ефективність цього процесу залежить від здатності підприємств до інновацій, гнучкості управління та врахування регіональних особливостей розвитку.

Список використаних джерел:

1. Ресторанний бізнес 2025: головні тренди, що змінять індустрію. URL: <https://ribashotelsgroup.ua/blog/restorannyj-biznes-2025-golovni-trendy-shho-zminyat-industriyu/>
2. Рогова А.Л., Чоні І.В., Положишникова Л.О. Вплив сучасних кулінарних трендів на розвиток технологій десертів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. 2024. №37. URL: <https://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/1558>
3. Церклевич В.С., Ставська Ю.В. Можливості інтеграції ресторанів «local food» в програми регіональних гастротурів: кейс Вінницької та Хмельницької областей. *Трансформаційна економіка*. 2024. № 1 (06). С. 68-75. DOI: <https://doi.org/10.32782/2786-8141/2024-6-13>. URL: <https://www.transformations.in.ua/index.php/journal/article/view/90/88>