



Національний університет «Львівська політехніка»

Інститут сталого розвитку ім. В. Чорновола

Кафедра туризму

ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ГАЛУЗІ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНИХ ТА ВІЙСЬКОВИХ ВИКЛИКІВ

**III-й МІЖНАРОДНИЙ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНИЙ ФОРУМ**

(23–24 квітня 2025 року, Україна, Львів)

З Б І Р Н И К М А Т Е Р І А Л І В

Львів
ТзОВ «Фірма «Камула»
2025

Організатори Форуму

«Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі
в умовах євроінтеграційних та військових викликів»:

Національний університет «Львівська політехніка»

Інститут сталого розвитку ім. В. Чорновола

Кафедра туризму

Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах євроінтеграційних та військових викликів :
III-й Міжнародний науково-практичний форум, 23–24 квітня 2025 року, Україна, Львів : зб. матер. – Електрон. дан. – Львів: «Камула», 2025. – 327 с. – on-line.

Збірник матеріалів відображає наукові дослідження з теоретичних і прикладних питань розвитку індустрії гостинності в умовах війни на Міжнародному науково-практичному форумі. Для студентів, аспірантів, докторантів, учителів, викладачів та науковців туристичних, географічних, економічних спеціальностей, а також спеціалістів, які вивчають проблеми туризмознавства, туроперейтингу, географії туризму, готельно-ресторанного бізнесу.

Всі матеріали подано в авторській редакції. Відповідальність за точність поданих фактів, цитат, цифр і прізвищ несуть автори.

Макар Оксана, Кофлик Вероніка. МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	225
Балабаниць Анжеліка, Рібейро Рамос Олена. ТУРИЗМ І КЛІМАТИЧНІ ЗМІНИ: ЯК АДАПТУВАТИСЯ ДО НОВИХ РЕАЛІЙ?	228
Недзвецька Ольга. ДО ПИТАННЯ ФОРМУВАННЯ ДОЗВІЛЛЕВОЇ КУЛЬТУРИ В ТУРИЗМІ: ПИТАННЯ СЬОГОДЕННЯ	233

СЕМІНАР 2.

ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС У ВІЙСЬКОВИЙ ПЕРІОД: РЕАЛІЇ, ПРОБЛЕМИ, ПРОГНОЗИ

Чуєва Інна. АНАЛІЗ НОВІТНІХ ТЕХНОЛОГІЙ СВІТОВОГО РИНКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ	241
Мальська Марта, Бригілевич Галина. АНТИКРИЗОВЕ УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЬНИМ БІЗНЕСОМ У ВОЄННИЙ ПЕРІОД.	245
Ільницька-Гикавчук Галина, Чех Роксолана. ОРГАНІЗАЦІЯ СТРУКТУРИ УПРАВЛІННЯ В ЗАКЛАДАХ РОЗМІЩЕННЯ	250

СЕМІНАР 3.

«РЕСТОРАННІ ТА ГАСТРОНОМІЧНІ ТРЕНДИ СВІТУ ТА УКРАЇНИ»

Макушева Ксенія, Круль Галина. ГАСТРОНОМІЧНІ ТРАДИЦІЇ І ТРЕНДИ У СВІТОВІЙ КУЛІНАРІЇ	255
Манько Андрій, Романів Павло. РОЛЬ СОЦІАЛЬНИХ ПРОЄКТІВ У ПРОМОЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	261
Павлюк Світлана. СТАЛА ГАСТРОНОМІЯ ЯК МАЙБУТНІЙ ТРЕНД В СВІТІ	267
Паньків Наталія, Манько Андрій, Боровець Зоряна. КРАФТОВІ ГОСПОДАРСТВА ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ - ЯК ПЕРСПЕКТИВНІ ЕКСКУРСІЙНІ ОБ'ЄКТИ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕКРЕАЦІЙНИХ ПОТРЕБ ДІТЕЙ ТА МОЛОДІ.	272

Семінар 3.
**РЕСТОРАННІ ТА ГАСТРОНОМІЧНІ
ТРЕНДИ СВІТУ ТА УКРАЇНИ**

ГАСТРОНОМІЧНІ ТРАДИЦІЇ І ТРЕНДИ У СВІТОВІЙ КУЛІНАРІЇ

Макушева Ксенія Дмитрівна

здобувачка вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 242 «Туризм», Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, Чернівці, Україна

Круль Галина Ярославівна

к.геогр.н., доцент, доц. кафедри географії та менеджменту туризму, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, Чернівці, Україна

Публікація присвячена огляду сучасних гастрономічних трендів і традицій у харчуванні в різних країнах світу, в т.ч і в Україні. Виокремлені основні тенденції в ресторанному секторі. Розглянуті особливості харчування у Франції, Італії, Туреччині, Китаї, що впливають на формування і поширення гастрономічних трендів у світі. Одним із шляхів популяризації національних кухонь різних країн є організація гастрономічних фестивалів і гастротурів. Проаналізовані традиції харчування в етнографічних регіонах України та зазначені їхні традиційні страви. Дослідження в галузі харчування свідчать про значні відмінності у харчовому раціоні та звичках споживання продуктів у різних країнах, що зумовлено впливом різноманітних чинників: культурних особливостей, географічних, історичних, соціально-економічних, інноваційних.

Ключові слова: гастрономічні тренди, національні кухні, ресторани, інновації в ресторанній сфері, гастрономічний туризм, традиційні страви, кулінарні особливості

The thesis is devoted to an overview of modern gastronomic trends and food traditions in different countries of the world, including Ukraine. The main trends in the development of the restaurant industry are highlighted. The peculiarities of nutrition in France, Italy, Turkey and China, which influence the formation and spread of gastronomic trends in the world, are considered. The organization of gastronomic festivals and gastronomic tours is one of the ways to promote national cuisines of different countries. Food traditions in ethnographic regions of Ukraine and their traditional dishes are analyzed in the publication. Research in the field of nutrition shows significant differences in diets and food consumption habits in different countries, which is due to the influence of various factors: cultural, geographical, historical, socio-economic and innovative.

Key words: gastronomic trends, national cuisines, restaurants, innovations in the restaurant industry, gastronomic tourism, traditional dishes, culinary features

Гастрономія завжди була ареною експериментів, де нові смаки, інгредієнти й технології змінюють наше сприйняття їжі. У 2025 році ця галузь переживає справжню революцію завдяки харчовим інноваціям, які трансформують як підхід до приготування страв, так і наші кулінарні вподобання. Загалом, ресторанне мистецтво сьогодні – це не

лише вибір страв та їх споживання, а й справжня культура і мистецтво, що постійно розвивається, змінюється та завжди привертає увагу. Серед основних сучасних трендів у ресторанному мистецтві, то варто виділити такі [7]:

- *використання локальних і сезонних продуктів*, що проявляється в підтримці місцевих фермерів і виробників, забезпечуючи при цьому свіжість і гарний смак страв;

- *експерименти та творчість* – виражаються в експериментах зі смаками, текстурами і презентаціях страв. Дедалі важливішою стає креативність в кулінарії, тож ресторани змагаються в інноваціях і нестандартних підходах;

- *веганська і вегетаріанська кухня* стають популярними через зростання свідомості споживачів у екологічних і етичних питаннях та здоровий спосіб життя, що спонукає ресторани пропонувати рослинні страви для задоволення смаків найвибагливіших гурманів;

- *технологічні інновації* - запровадження нових способів обслуговування клієнтів: резервування столиків через мобільні додатки, використання інтерактивних меню та розумних систем обслуговування;

- *соціальна відповідальність* – підтримка благодійних проєктів, спрямованих на відновлення місцевих громад та зменшення негативного впливу на довкілля.

Провідними країнами, що впливають на формування і поширення гастрономічних трендів, були і залишаються досі Франція, Італія, Туреччина, Японія, Китай та ін. Французька кухня славиться своєю вишуканістю та витонченістю, заснованою на ретельному відборі компонентів страв та увазі до деталей. З особливою повагою французи ставляться до перших страв, м'ясних і рибних страв у поєднанні із різноманітними соусами. Класичними гарнірами є картопля, артишоки, помідори та інші овочі. Щодо стереотипів, з якими асоціюється французька кухня (жаб'ячі лапки, фуа-гра), то зазвичай вони вживаються лише у святкові або урочисті моменти і залишаються улюбленими стравами гурманів. Популярні ж французькі десерти – знамениті еклери і желе – є дієтичними, що показово у світлі здорового харчування [4].

Окрім кухні, Франція є однією із провідних виноробних країн Європи, де активно розвивається винний туризм, що поєднує в собі огляд визначних пам'яток, вивчення виноробства і, звичайно, дегустацію самих вин. Туристи також можуть відвідувати численні гастрономічні фестивалі й дізнаватися про історію та культуру вина в певному регіоні [1].

У світі гастрономії Франція завжди відігравала ключову роль, і зараз не є винятком. Тренди гастрономічної сцени Франції включають розширення веганських і вегетаріанських пропозицій, підвищення інтересу до страв з морепродуктів та місцевих продуктів, а також збільшення уваги до страв інших культур. Крім того, зростає популярність концепції «фермерських ринків» та підтримка стосовно екологічності та сталого розвитку.

Багата й різноманітна кулінарна спадщина Італії у комплексі з використанням високоякісних місцевих продуктів стали імпульсом у підвищенні глобального інтересу та зацікавленості у розвитку гастрономічного туризму і слугують справжнім магнітом для гурманів з усього світу. Італійська кухня пропонує широкий спектр страв від піци та пасты до ризотто й тірамісу, відображає багатий культурний контекст країни. Одним із найпопулярніших виробів із тіста є відома в усьому світі піца. Її подають в кожному другому ресторані, часто готують вдома і вона є улюбленою закускою на вечірках і дружніх посиденьках [6]. У 2017 році до списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО потрапила неаполітанська піца, точніше – мистецтво неаполітанських піцайоло, яке передається з покоління в покоління.

Гастрономічний туризм в Італії є ключовим напрямком розвитку туристичної індустрії країни, приваблюючи мільйони гурманів з усього світу, які бажають відкрити для себе автентичні смаки італійської кухні. І це не просто дегустація страв, це – подорож за смаком, яка знайомить з глибинними традиціями та унікальною культурою кожного регіону. Це можливість дослідити мальовничі виноградники Тоскани, відчути автентичну атмосферу сицилійських ринків, скуштувати свіжоспечену піцу в Неаполі та розкрити секрети приготування справжнього італійського тірамісу [11].

Турецька кухня посідає третє місце за популярністю, та навіть попри свою унікальність, мало хто згадує про неї. Звідси й випливає, що гастрономічний туризм у Туреччині не сильно розвинений. Проте зараз цей вид туризму почав набирати популярності.

Щороку в Стамбулі проводиться WorldFood Istanbul, що є найбільшою і найуспішнішою виставкою в Туреччині, де можна дізнатися про всі тренди-новинки країни, з-поміж яких варто згадати [12]:

- *halal food* або халяльна їжа – виготовлена із «чистих продуктів духовного походження». Туреччина є переважно мусульманською країною, проте донедавна халяльну їжу не сприймали так побожно. Нині ж дедалі більше турків почали серйозніше ставитись до своєї релігії і обрядів, що приносить неабиякий дохід постачальникам таких товарів;

- новим гастрономічним трендом Туреччини 2024 року стала *healthy food* здорова їжа. Турки почали піклуватися про своє здоров'я, цікавлячись звідки надходить та головні її інгредієнти;

- *water re-defined*. Разом із здоровою їжею новим з'явився тренд на водні напої. Турки для загального оздоровлення почали пити велику кількість води, додаючи до неї корисні рослинні компоненти, такі як алое вера, клен чи кактус;

- *гастрономічний атракціон SkyDinner*, розрахований на прихильників екстриму, яким пропонують насолодитись смачною їжею на висоті 55 метрів у кабінці з прозорими стінами.

Також у Туреччині проводять різні гастрономічні фестивалі, найвідомішими з яких є: «Смаки Адани», Gastro Antalya (фестиваль вуличної їжі), фестиваль збору винограду в Бозджааді Чаннакале, 24Kitchen, «101 смак Стамбулу» [8]. Попри те, що гастротуризм не дуже популярний навіть через свою традиційну їжу, в країні для його розвитку організовують різні фестивалі, виставки, приваблюючи іноземних туристів і тим самим позитивно впливаючи на економіку.

Серед популярних трендів сьогодення в усьому світі – мода на азійські страви: суші, рамен, соуси, спеції, страви з рису тощо. Китай є однією з найдавніших цивілізацій світу, яка завдяки високорозвиненій та процвітаючій матеріальній культурі здійснила глибокий і далекосяжний вплив на історичний процес людського розвитку. Вона включає великий вибір смачних страв, виконаних з вишуканою майстерністю та оригінальну культуру харчування, які зробили унікальний внесок у збагачення та вдосконалення кулінарної традиції багатьох країн [3]. Через «Шовковий шлях» та інші не лише транспортували китайські персики, сливи, абрикоси, груші, імбир, чай та інші продукти до Західного Світу, а й принесли туди багато методів китайської кухні: серед яких китайські традиційні технології барбекю, за допомогою них почали готуватися шашлики, які стали популярними в різних регіонах світу. Китайська порцеляна, палички для споживання їжі, різні способи приготування страв з допомогою сковороди «вок», тофу, рисова локшина, соєві боби, сочевиця, квасоля, арахіс, пророщені боби, соєвий соус, чайні церемонії – не повний перелік того, що збагатило традиції харчування у світовій кулінарії.

Національна кухня України славиться традиційними стравами, які розвивалися впродовж століть і характеризуються різноманітністю, їх високими смаковими та поживними властивостями. У всьому світі відомі борщ і пампушки, вареники і галушки, ковбаси і печеня, фруктові і медові напої. Багато страв характеризуються поєднанням овочів, зернових і м'яса, це – голубці з м'ясом, волинські крученики, фарширований перець, тушкована капуста зі свининою, м'ясо з

овочами. Особливо смачними виходять страви, приготовані в спеціальних керамічних горщиках (печеня, вареники зі сметаною, тушкована картопля з м'ясом і чорносливом тощо). Велике значення в українській кухні з давніх часів посідають рибні страви: карась, запечений у сметані, щука, тушкована з хроном, рибні крученики, фарширована риба. В Україні популярні різні крупи (пшоно, гречка, гарбуз та ін.) і вироби з них (січеники, запіканки, крупники, бабки) [2].

Кожна з етнографічних областей України має свої кулінарні особливості, зумовлені географічними умовами та національними традиціями. Так, у гірських районах Карпат переважають страви з кукурудзяного борошна, грибів та молочних продуктів (куліш, сир, мамалига, банош, бринза, гуслянка та соломаха). У низинних районах готують страви з пшеничного борошна та різних овочів (галушки, вареники, гомбовці, кремзлики, пироги). Страви з картоплі та овочів поширені в кухні поліщуків (поліська кухня): коми, деруни, зрази. Найпопулярнішим серед українців є сало, яке використовують для смаження або затовкування рідких страв. Із домашнього сиру готують традиційні страви української кухні [2].

Сучасні тенденції в харчуванні населення різних країн і кулінарні традиції туристів цих країн можна визначити за допомогою основних кількісних, якісних і вартісних показників їх стану та динаміки.

Загальним показником продовольчої забезпеченості населення Всесвітня організація охорони здоров'я вважає калорійність добового раціону, яка в країнах Європи становить 3390 ккал на добу, в США – 3650 ккал, в Латинській Америці – 2790 ккал і 2650 ккал на день – в Азії [9]. В Україні цей показник впав з 3680 ккал на середньостатистичного жителя у 1990 році до 2780 ккал у 2017 році при фізіологічній нормі 2960 ккал. Зменшення споживання білка та загальної калорійності відбулося за рахунок зменшення загального обсягу споживання їжі з 934 кг на рік до 768 кг [9].

Дослідження в галузі харчування свідчать про значні відмінності у харчовому раціоні та звичках споживання продуктів у різних країнах. Ці різноманіття відображають не лише культурні особливості, а й географічні, історичні та соціально-економічні фактори. Зміни в харчуванні націй відбуваються під впливом різноманітних чинників, таких як економічний розвиток, доступність продуктів, зміни в рівні життя та наукові відкриття. Важливою є усвідомлення потреб різних груп населення та розробка ефективних стратегій забезпечення харчування, спрямованих на збереження та поліпшення загального здоров'я та якості життя.

Сучасні кулінарні інновації не обходяться без нових смаків та

інгредієнтів. У 2025 році відбуватиметься подальше змішування гастрономічних культур. Тенденції до поєднання азійських, африканських та латиноамериканських спецій з традиційними європейськими стравами створюватимуть нові сенсаційні смакові комбінації. Водночас місцеві інгредієнти стануть ще більш популярними, оскільки ресторани намагатимуться мінімізувати свій вуглецевий слід і підтримувати місцевих виробників. Такі тренди, як ферментація або біодинамічне землеробство, набудуть нового значення в контексті сталого розвитку кулінарії [5].

Література

1. Винний туризм. Режим доступу: <https://surl.li/uhahcj> (дата звернення: 25.03.2025)
2. Віртуальна виставка: кухня народів світу, Хмельницька обласна універсальна наукова бібліотека. Режим доступу: <http://ounb.km.ua/vistavki/kuhnja/index.php> (дата звернення: 25.03.2025)
3. Вплив китайської кулінарної культури на світ. Режим доступу: <https://ukrainian.cri.cn/701/2018/09/04/2s57288.htm> (дата звернення: 1.04.2025)
4. Гастрономічний туризм. Режим доступу: <https://surl.li/begeml> (дата звернення: 25.03.2025)
5. Гастрономічні тренди 2025 року. Режим доступу: <https://newfood.ua/2024/10/08/hastronomichni-trendy-2025-roku-iaki-smaky-ta-tekhnologii-dominuvatyumu/> (дата звернення: 25.03.2025)
6. Італійська кухня. Режим доступу: <https://klopotenko.com/cuisine/italijska/> (дата звернення: 25.03.2025)
7. Марченко О.А., Самокіш А.О., Стребкова К.М. Особливості управління персоналом у сфері туризму та готельно-ресторанному господарстві. Інфраструктура ринку, 2018, 17, 169-174.
8. Фестивалі в Туреччині. Режим доступу: <https://festivals.goturkiye.com/ua/festivals-in-turkiye> (дата звернення: 25.03.2025)
9. Яцун. Л.М. Кулінарне різноманіття та маркетингові інновації в міжнародному туризмі. Режим доступу: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/30782/1/Marketynhovi_innovatsiy_i_mon_2018_150-172.pdf (дата звернення: 25.03.2025)
10. National Dishes of Italy. Режим доступу: <https://www.acouplefortheroad.com/national-dishes-of-italy> (дата звернення: 25.03.2025)
11. Report on Gastronomy Tourism, edited by Roberta Garibald. Режим доступу: https://www.researchgate.net/publication/372005200_Report_on_Gastronomy_Tourism_edited_by_Roberta_Garibaldi (дата звернення: 25.03.2025)
12. WorldFood Istanbul. Режим доступу: <https://worldfood-istanbul.com/en/market-insights/7-top-trends-in-the-turkish-food-drink-sector> (дата звернення: 25.03.2025)

Навчальне видання

ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ГАЛУЗІ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНИХ ТА ВІЙСЬКОВИХ ВИКЛИКІВ

*збірник матеріалів III-ого Міжнародного науково-практичного форуму
(23–24 квітня 2025 року, Україна, Львів)*

Упорядник – Луцик Марія Василівна

*Статті подано в авторській редакції.
Автори повністю відповідають за добір,
точність наведених фактів, цитат, власних імен,
повноту і достовірність матеріалів, посилань і відомостей.*

Підписано до друку 13.05.2025 р.
Формат 60 x 84 ¹/₁₆. Гарнітура Times New Roman.
on-line. Обл.-вид. арк. 19,07. Ум. друк. арк. 19.
Зам. № 250512/1.

ТзОВ “Фірма “Камула”
м. Львів, вул. Юрія Руфа, 57,
тел. 050-317-09-81, 067-314-24-53 (viber).
e-mail: iduma@ukr.net, www.ivanduma.com.ua
Свідоцтво Держреєстрації: серія ДК № 1258 від 06.03.2003 р.

160 Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах євроінтеграційних та військових викликів : III-й Міжнародний науково-практичний форум, 23–24 квітня 2025 року, Україна, Львів : зб. матер. – Електрон. дан. – Львів: «Камула», 2025. – 327 с. – on-line.

ISBN 978-966-433-283-2

Збірник матеріалів відображає наукові дослідження з теоретичних і прикладних питань розвитку індустрії гостинності в умовах війни на Міжнародному науково-практичному форумі. Для студентів, аспірантів, докторантів, учителів, викладачів та науковців туристичних, географічних, економічних спеціальностей, а також спеціалістів, які вивчають проблеми туризмознавства, туropolерейтингу, географії туризму, готельно-ресторанного бізнесу.

Всі матеріали подано в авторській редакції. Відповідальність за точність поданих фактів, цитат, цифр і прізвищ несуть автори.

УДК 821.161.2-32