

Румянцева І.Б., доктор філософії (PhD)
з економіки, старший викладач,
Прикарпатський національний університет імені В. Стефаника
Бабченко А.А., студентка 1-го курсу факультету туризму,
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Прикарпатський національний університет імені В. Стефаника.

ВПЛИВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ НА РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС

Останнім часом зростаючий інтерес до здорового способу життя активно трансформує культуру харчування, спонукаючи споживачів обирати здорові та збалансовані страви. Як результат, у закладах харчування запроваджуються нові позиції в меню з акцентом на здорові альтернативи, зокрема низькокалорійні, веганські та безглютенкові позиції.

Кафе і ресторани все частіше включають до складу своїх страв популярні сьогодні суперфуди (кіноа, чіа, ягоди годжі), які багаті на вітаміни, мінерали, антиоксиданти та інші компоненти.

Зростає увага до відвідувачів, які мають проблеми зі здоров'ям, в яких присутні харчові алергії, і вони мають в своєму раціоні обмеження: замість традиційних молочних продуктів пропонують рослинні замінники – наприклад, вівсяне чи мигдальне молоко.

Тенденція екологічної свідомості, особливо серед молоді, сприяє включенню до ресторанного меню органічних та локальних продуктів.

Проте здорове харчування – це не тільки про якісні продукти, а й про зміну способів їх приготування.

Так, наприклад, замість смаження все частіше надають перевагу паровій обробці, запіканню чи грилюванню, що практично виключає використання жиру під час приготування їжі.

Метод су-від (приготування їжі у вакуумі) також стрімко набирає популярності, оскільки найкраще дозволяє зберегти смак та корисні властивості продуктів.

З огляду на зміни тенденцій, стає очевидним, що в Україні стрімко зростає попит на заклади харчування, здатні задовольнити потребу споживачів у здоровому харчуванні.

Такі заклади не лише відповідають сучасним споживчим трендам, але й відіграють важливу соціальну роль – формують культуру свідомого споживання серед молодого покоління. Це суттєво впливає на розвиток ресторанного бізнесу, стимулюючи впровадження інноваційних методів приготування їжі та обслуговування гостей.

Однією з таких інновацій є концепція slow food. Філософія «повільної їжі» полягає у тому, що їсти потрібно не поспішаючи, лише хороші продукти і отримуючи від процесу неабияке задоволення [1, с. 320].

В будь-якому бізнесі є як позитивні аспекти, так і труднощі. До основних проблем, з якими можуть зіткнутися підприємці ресторанного бізнесу, можна віднести наступні рис. 1



Рисунок 1 – Основні проблеми для підприємців ресторанного бізнесу (розробка автора)

Органічна продукція є значно дорожчою за неорганічну. Зумовлено це не лише високою затратністю сертифікації, але й дорожчою логістикою. Органічне виробництво передбачає повну заборону хімічних засобів і консервантів, що значно скорочує термін придатності такої продукції та знижує врожайність.

Оскільки витрати на виробництво органічної продукції вищі, то вартість для споживачів збільшується в середньому на 15–30%, а в окремих випадках – і на 50% [2].

Війна та економічна нестабільність в Україні знизили як купівельну спроможність населення, так і підвищили затрати підприємців не тільки на продукцію, але й на оренду та електроенергію. Ці фактори значно ускладнюють підтримання рентабельності закладів здорового харчування.

Великою проблемою також являється нестача вітчизняних постачальників якісної органічної продукції. Інколи дешевше купувати імпортні товари замість локальних.

Не зважаючи на існуючі труднощі, культура здорового харчування стає невід’ємною складовою ресторанного бізнесу. Вона створює попит на здорову та органічну продукцію, відкриває нові можливості для розвитку закладів ресторанного бізнесу та стимулює впровадження інновацій.

Таким чином, заклади здорового харчування є актуальними та конкурентоспроможними в сучасних умовах.

Перелік використаних джерел

1. Лебедєв, В. А. (2016). Розвиток харчування «slow food» в Україні. *Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації в*

управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг», 319-321. Львів: Растр-7.

2. «Чому так дорого?»: що таке органічні продукти й чи дійсно вони кращі за звичайні. The Village Україна. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/food-guide/299237-organichni-produkti-scho-tse-oznachae> (дата звернення: 16.04.2025).

УДК 338.48+338.483.13:392.72'06(477)

Румянцева І.Б., доктор філософії (PhD)
з економіки, старший викладач,
Прикарпатський національний університет імені В. Стефаника
Сулима К.В., студентка 1-го курсу факультету туризму,
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Прикарпатський національний університет імені В. Стефаника

СУЧАСНИЙ СТАН ТУРИЗМУ ТА СФЕРИ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ

Туризм та індустрія гостинності сьогодні відіграють важливе місце в економіці багатьох країн світу. Вони формують позитивний імідж регіонів, сприяють створенню робочих місць для населення, стимулюють розвиток малого та середнього бізнесу, а також сприяють збереженню історико-культурної спадщини. Туризм та сфера гостинності мають великий потенціал для сталого розвитку, особливо в умовах постпандемійного відновлення та глобальних економічних викликів.

В період пандемії COVID-19 якраз туризм втратив найбільше, бо туристи з усього світу перестали подорожувати, але ця криза також стала поштовхом до інновацій та цифрової трансформації. Сьогодні спостерігається активне відновлення внутрішнього туризму, а також зростає попит на нові форми туризму такі, як: еко-, агро-, медичний, гастрономічний та сільський туризм.

Варто пам'ятати, що значну роль у цьому процесі відіграє індустрія гостинності, яка включає готельні підприємства, заклади харчування, транспортні послуги, розваги та інші сервіси.

Нині ринок готельної індустрії представлений різноманітним набором засобів та форм розміщення, здатних задовольнити широкий спектр потреб і можливостей споживачів: готелі, міжнародні ланцюги, мотелі, відомчі готелі, пансіонати, санаторії, клубні номери, бутик-готелі, пляжні готелі, гостьові будинки, мініготелі, хостели, туристичні табори, ботелі, флотелі, бунгало, кемпінги, туристичні бази, приватні будинки, котеджі та багато інших [1].

Туристична галузь в Україні має досить значний потенціал, а саме у Карпатському, Чорноморському та Подільському регіонах. Кожного року збільшується кількість сучасних садиб сільського туризму, розвиваються