

Готельно-ресторанна справа

УДК 338.48:641/642:392.81(477.74-25)

Оболенцева Лариса Володимирівна

*доктор економічних наук, професор,
завідувачка кафедри туризму і готельного господарства*

*Харківський національний університет
міського господарства імені О.М. Бекетова*

Obolentseva Larysa

*Doctor of Economic Sciences, Professor,
Head of the Department of Tourism and Hospitality
O. M. Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv
ORCID: 0000-0001-7085-6902*

**ДОСЛІДЖЕННЯ СУЧАСНОГО СТАНУ, ПРОБЛЕМ ТА
ПЕРСПЕКТИВ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ КОНЦЕПЦІЇ SLOW FOOD У
РЕСТОРАНАХ УКРАЇНИ**

**RESEARCH OF THE CURRENT STATE, PROBLEMS AND
PROSPECTS OF POPULARIZATION OF THE SLOW FOOD
CONCEPT IN RESTAURANTS IN UKRAINE**

***Анотація.** Вступ. Зростання популярності української кухні серед туристів та місцевих жителів є свідченням підвищеного інтересу до автентичних національних гастрономічних традицій. Ця тенденція відображає як культурну ідентифікацію, так і бажання споживачів відкривати нові грані знайомих страв у сучасному виконанні. У цьому контексті виникає актуальність впровадження концепції Slow Food, яка спрямована на задоволення запитів сучасних споживачів щодо здорового, якісного та екологічно відповідального харчування. Ця концепція не лише відповідає на потребу в локальних інгредієнтах і стійкому виробництві, а й підтримує збереження кулінарної спадщини, сприяючи усвідомленому*

ставленню до їжі. *Slow Food* підкреслює важливість використання місцевих продуктів, що сприяє розвитку локальних фермерів і зменшенню екологічного сліду, а також популяризації автентичної кухні. Ресторани, які інтегрують принципи збалансованого харчування у свої меню, стають все популярнішими серед тих, хто прагне поєднати гастрономічне задоволення зі збереженням здоров'я. Таким чином, розвиток здорового харчування в закладах ресторанного бізнесу відображає загальну зміну споживчої культури, орієнтованої на сталий розвиток та турботу про здоров'я.

Мета. Метою дослідження є аналіз поточного стану, виявлення існуючих проблем та передбачення перспектив популяризації концепції «*Slow Food*» на вітчизняних підприємствах ресторанного бізнесу.

Матеріали і методи. Теоретико-методологічна основа статті ґрунтується на сучасних наукових концепціях та підходах до вивчення феномена *slow food*. Під час проведення дослідження щодо вивчення питань, пов'язаних із поточною ситуацією, проблемами та перспективами популяризації концепції *Slow Food* на вітчизняних підприємствах ресторанного бізнесу було застосовано такі методи: теоретичні: аналіз літератури та документів, системний підхід, порівняльний аналіз; емпіричні методи: опитування та анкетування, контент-аналіз медіа, спостереження. Інформаційну базу дослідження становлять різноманітні джерела, зокрема: наукові публікації, що висвітлюють сучасні підходи до розвитку концепції *slow food* у міжнародному та національному контекстах; матеріали науково-практичних конференцій, форумів і семінарів; аналітичні дослідження та статистичні дані міжнародних організацій.

Результати. У статті визначено і детально проаналізовано проблеми та перешкоди впровадження концепції *Slow Food* у вітчизняних закладах ресторанного господарства, а також досліджено виявлені

негативні моменти та виклики, які уповільнюють розвиток та популяризацію концепції *Slow Food*. Зазначено і обґрунтовано переваги від впровадження концепції *Slow Food*, а також показано її позитивний вплив на ресторанний бізнес. Продемонстровано, що заклади, які впроваджують ідеї *Slow Food*, можуть створювати додану цінність, пропонуючи клієнтам унікальний гастрономічний досвід, що базується на натуральних, якісних та локальних інгредієнтах. Вони також сприяють розвитку місцевої економіки, культурного середовища та екологічного балансу.

Перспективи. Інтеграція концепції *Slow Food* в український ресторанний бізнес здатна значно зміцнити взаємозв'язок між гастрономічною сферою та місцевими громадами, що сприятиме сталому розвитку регіонів. Використання локальних інгредієнтів у ресторанах не лише підтримує місцевих фермерів і виробників, але й зберігає унікальні кулінарні традиції кожного регіону, створюючи синергію між культурною спадщиною та сучасними потребами споживачів. Таким чином, концепція *Slow Food* не лише розширює можливості для розвитку ресторанного бізнесу, але й сприяє формуванню усвідомленого підходу до харчування, що відповідає сучасним глобальним тенденціям екологічної відповідальності та сталого розвитку.

Ключові слова: ресторанний бізнес, заклади харчування, концепція «*Slow Food*», популяризація, сталий розвиток.

Summary. *Introduction.* The growing popularity of Ukrainian cuisine among tourists and locals is evidence of increased interest in authentic national gastronomic traditions. This trend reflects both cultural identification and the desire of consumers to discover new facets of familiar dishes in a modern execution. In this context, the implementation of the *Slow Food* concept is relevant, which is aimed at meeting the demands of modern consumers for healthy, high-quality and environmentally responsible food. This concept not only

responds to the need for local ingredients and sustainable production, but also supports the preservation of culinary heritage, promoting a conscious attitude towards food. Slow Food emphasizes the importance of using local products, which contributes to the development of local farmers and reducing the ecological footprint, as well as the popularization of authentic cuisine. Restaurants that integrate the principles of balanced nutrition into their menus are becoming increasingly popular among those who seek to combine gastronomic pleasure with maintaining health. Thus, the development of healthy eating in restaurant establishments reflects a general change in consumer culture focused on sustainable development and health care.

Purpose. The purpose of the study is to analyze the current state, identify existing problems, and predict the prospects for implementing the "Slow Food" concept at domestic restaurant businesses.

Materials and methods. The theoretical and methodological basis of the article is based on modern scientific concepts and approaches to studying the phenomenon of slow food. During the study of issues related to the current situation, problems and prospects for popularizing the concept of Slow Food at domestic restaurant businesses, the following methods were used: theoretical methods: analysis of literature and documents, systematic approach, comparative analysis; empirical methods: surveys and questionnaires, content analysis of media, observations. The information base of the study is made up of various sources, in particular: scientific publications that highlight modern approaches to the development of the concept of slow food in international and national contexts; materials of scientific and practical conferences, forums and seminars; analytical studies and statistical data of international organizations.

Results. The article identifies and analyzes in detail the problems and obstacles to the implementation of the Slow Food concept in domestic restaurant establishments, and also examines the identified negative aspects and challenges that slow down the development and popularization of the Slow Food concept.

The benefits of implementing the Slow Food concept are indicated and substantiated, and its positive impact on the restaurant business is shown. It is demonstrated that establishments that implement Slow Food ideas can create added value by offering customers a unique gastronomic experience based on natural, high-quality and local ingredients. They also contribute to the development of the local economy, cultural environment and ecological balance.

Discussion. The integration of the Slow Food concept into the Ukrainian restaurant business can significantly strengthen the relationship between the gastronomic sphere and local communities, which will contribute to the sustainable development of regions. The use of local ingredients in restaurants not only supports local farmers and producers, but also preserves the unique culinary traditions of each region, creating synergy between cultural heritage and modern consumer needs. Thus, the Slow Food concept not only expands opportunities for the development of the restaurant business, but also contributes to the formation of a conscious approach to nutrition, which corresponds to modern global trends in environmental responsibility and sustainable development.

Key words: *restaurant business, catering establishments, the concept of "Slow Food", popularization, sustainable development.*

Постановка проблеми. Ресторанний бізнес в Україні перебуває на етапі активної трансформації, що відображає глобальні тренди розвитку індустрії гостинності та специфічні особливості адаптації до змін внутрішнього ринку. Не зважаючи на суттєві виклики, пов'язані з воєнними діями та економічними труднощами, галузь демонструє високу стійкість і здатність до швидкої реакції на зміну умов середовища функціонування. Це проявляється як у впровадженні інноваційних форматів обслуговування, так і в збереженні орієнтації на потреби споживачів.

Поряд із стрімким розвитком сегменту швидкого харчування,

останніми роками помітно зростає інтерес споживачів до концепції здорового харчування. Ця тенденція свідчить про зміну пріоритетів у харчових звичках, адже все більше людей усвідомлюють важливість якісних продуктів та екологічної відповідальності. Попит на органічні, екологічно чисті страви стрімко зростає, формуючи новий вектор у сфері громадського харчування.

Особливу увагу споживачі приділяють закладам, які пропонують страви, приготовані з локальних інгредієнтів. Такий підхід не лише підтримує місцевих виробників, але й гарантує свіжість та високу якість продуктів. Ресторани, які інтегрують принципи збалансованого харчування у свої меню, стають все популярнішими серед тих, хто прагне поєднати гастрономічне задоволення зі збереженням здоров'я.

Таким чином, розвиток здорового харчування в закладах ресторанного бізнесу відображає загальну зміну споживчої культури, орієнтованої на сталий розвиток та турботу про здоров'я.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Концепція Slow Food, яка підкреслює важливість збереження місцевих кулінарних традицій, використання локальних продуктів та насолоди від споживання їжі, поступово знаходить своє місце в українському ресторанному бізнесі. Останні дослідження та публікації вчених висвітлюють перспективи популяризації цієї концепції в Україні.

Так, Тихомірова Ф.А. у своїй роботі «Slow Food в Україні та наратив одеської локальної кухні» досліджує розвиток руху Slow Food в Україні, зокрема в Одесі [1]. Вона зазначає, що підтримка фермерів, вивчення та просування локальних продуктів і традиційних рецептів сприяють збереженню біорізноманіття та культурної спадщини регіону. Авторка підкреслює, що такі ініціативи можуть стимулювати розвиток гастрономічного туризму та підвищити інтерес до місцевої кухні.

У матеріалах конференції «Перспективи розвитку харчування «slow

food» в Україні» дослідники Рябініна А.П., Ярмолук Д.І. обговорюють можливості впровадження принципів Slow Food у вітчизняних ресторанах [2]. Вони наголошують на важливості використання справжніх, цілісних інгредієнтів та збереження традиційних рецептів. Науковці Ткачук О.В., Щапін О.Ф. у своїй роботі «Впровадження Slow Food як одного з інноваційних напрямків розвитку ресторанного бізнесу» підкреслюють, що Slow Food може бути присутнім як у висококласних ресторанах, так і у вуличній їжі, за умови дотримання принципів якості та автентичності [3].

Братіцел М.Л. у статті «Національні екокультурні традиції в сучасних ресторанних закладах» аналізує вплив екологічних та культурних аспектів на розвиток української кухні [4]. Вона зазначає, що звернення до національних екокультурних норм харчування підвищує престижність традиційних продуктів та страв, що відповідає світовій тенденції активізації екологічної свідомості споживачів.

Також досліджується розвиток концепції «Slow Food». Зокрема, у статті Удовиченко В.В. «Slow Food: від руху до концепту еногастрономічного туризму» розглядається трансформація руху «Slow Food» у науковий концепт еногастрономічного туризму. Автор аналізує сутнісні риси концепту «Slow Food», його вплив на розвиток місцевої гастрономії та туризму, а також окреслює перспективи подальших досліджень у цій сфері [5].

У праці Рябенської М.О. «Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства» розглядаються сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні, зокрема впровадження концепції «Slow Food» як одного з перспективних напрямів для підвищення якості обслуговування та задоволення споживачів [6].

Лебедєв В.А. в матеріалах конференції «Розвиток харчування «Slow Food» в Україні» досліджує впровадження принципів «Slow Food» у ресторанному бізнесі України, аналізує, як застосування цієї стратегії може

зміцнити конкурентні позиції ресторанів та сприяти сталому розвитку галузі [7].

Ці наукові праці підкреслюють важливість концепції «Slow Food» та зростаючий інтерес до збереження культурної спадщини, підтримки місцевих виробників та розвитку сталого туризму в Україні та задоволенню потреб споживачів, які шукають якісну та автентичну їжу.

Матеріали і методи. Теоретико-методологічна основа дослідження ґрунтується на сучасних наукових концепціях та підходах до вивчення феномена slow food. Під час проведення дослідження щодо вивчення питань, пов'язаних із поточною ситуацією, проблемами та перспективами популяризації концепції Slow Food на вітчизняних підприємствах ресторанного бізнесу було застосовано такі методи:

теоретичні методи: аналіз літератури та документів (вивчення наукових праць, звітів, стратегій, законодавчих актів, що стосуються розвитку Slow Food); системний підхід (розгляд концепції Slow Food як елемента глобальної системи сталого розвитку, гастрономічного туризму та здорового харчування); порівняльний аналіз (зіставлення досвіду впровадження Slow Food у різних країнах та регіонах для виявлення ефективних стратегій);

емпіричні методи: опитування та анкетування (збір даних від споживачів, рестораторів, фермерів та експертів у сфері гастрономії щодо їхнього ставлення до Slow Food); контент-аналіз медіа (дослідження популярності тематики Slow Food у соціальних мережах, статтях, рекламних кампаніях); спостереження (аналіз поведінки споживачів у закладах, що практикують концепцію Slow Food, або на гастрономічних фестивалях).

Інформаційну базу дослідження становлять різноманітні джерела, зокрема: наукові публікації (монографії, статті, аналітичні звіти), що висвітлюють сучасні підходи до розвитку концепції slow food у

міжнародному та національному контекстах; матеріали науково-практичних конференцій, форумів і семінарів, що присвячені питанням сталого розвитку харчової промисловості, продовольчої безпеки та гастрономічного туризму; аналітичні дослідження та статистичні дані міжнародних організацій.

Метою статті є аналіз поточного стану, виявлення існуючих проблем та передбачення перспектив популяризації концепції «Slow Food» на вітчизняних підприємствах ресторанного бізнесу.

Виклад основного матеріалу. Сьогодні зростає усвідомлення важливості правильного харчування для загального фізичного та психологічного здоров'я, що стимулює споживачів до активного пошуку страв, які відповідають високим стандартам якості та корисності. Цей запит включає не лише традиційні аспекти здорового харчування, такі як низький вміст цукру, жирів і калорій, але й акцент на інноваційні кулінарні рішення, які підкреслюють натуральність інгредієнтів і їхню харчову цінність.

Сучасні ресторани, орієнтовані на задоволення таких потреб, активно адаптують свої меню, додаючи здорові альтернативи до звичних страв. До таких альтернатив належать страви, приготовані з органічних продуктів, суперфудів, а також інгредієнтів, які сприяють підтримці імунітету, покращенню травлення та забезпеченню енергетичного балансу.

Заклади, що інтегрують ці тренди, отримують значну конкурентну перевагу, залучаючи клієнтів, які прагнуть зберегти здоров'я та покращити якість життя. Крім того, вони стають частиною більш широкого соціального руху за сталий розвиток, підтримуючи екологічно відповідальне виробництво продуктів. У результаті, такі ресторани не лише задовольняють зростаючий попит на якісне харчування, але й формують позитивний імідж, який відповідає новим культурним та етичним цінностям споживачів [8].

Зростання популярності української кухні серед туристів та місцевих жителів є свідченням підвищеного інтересу до автентичних національних гастрономічних традицій. Ця тенденція відображає як культурну ідентифікацію, так і бажання споживачів відкривати нові грані знайомих страв у сучасному виконанні.

Ресторани, що спеціалізуються на інноваційних інтерпретаціях традиційної української кухні, активно розвиваються, пропонуючи відвідувачам новий погляд на класичні страви. Шеф-кухарі експериментують з локальними інгредієнтами, сучасними техніками приготування та креативною подачею, створюючи страви, які відповідають високим стандартам якості й задовольняють гастрономічні очікування найвибагливіших клієнтів. Такі підходи дозволяють гармонійно поєднувати традиції та інновації, роблячи українську кухню привабливою для різних категорій споживачів.

Таким чином, популяризація української кухні сприяє не лише збереженню національної спадщини, але й її переосмисленню, відкриваючи нові перспективи для розвитку гастрономічної культури країни.

У цьому контексті виникає актуальність впровадження концепції Slow Food, яка спрямована на задоволення запитів сучасних споживачів щодо здорового, якісного та екологічно відповідального харчування. Ця концепція не лише відповідає на потребу в локальних інгредієнтах і стійкому виробництві, а й підтримує збереження кулінарної спадщини, сприяючи усвідомленому ставленню до їжі.

Slow Food підкреслює важливість використання місцевих продуктів, що сприяє розвитку локальних фермерів і зменшенню екологічного сліду, а також популяризації автентичної кухні. До ключових принципів концепції належать акцент на натуральності, смаковій різноманітності та етичному підході до виробництва продуктів харчування.

Однак, впровадження концепції Slow Food стикається з низкою

викликів, які уповільнюють її популяризацію.

1. Однією з головних перешкод на шляху популяризації концепції Slow Food є недостатній рівень обізнаності споживачів про її принципи та переваги. Хоча інтерес до здорового харчування та локальних продуктів зростає, часто цього недостатньо для формування стійкого попиту. Ресторани, які впроваджують страви, що відповідають концепції Slow Food, можуть зіткнутися з проблемою неправильного прогнозування споживчого інтересу до таких пропозицій.

Споживачі, хоча й зацікавлені в нових гастрономічних враженнях, часто не готові змінювати свої харчові звички. Це створює ризик для ресторанів: страви, що виглядають перспективними з точки зору здорового харчування чи автентичної кухні, можуть не знайти широкої підтримки серед клієнтів. Наприклад, традиційні українські страви, навіть якщо вони приготовані з локальних і органічних продуктів, можуть не вважатися сучасними чи привабливими в очах певної категорії споживачів.

Додатково, багато людей продовжують надавати перевагу швидким, доступним варіантам харчування через обмеження часу та бюджету. Висока вартість страв, створених за принципами Slow Food, може стати ще однією перешкодою для їх широкого впровадження. Такі страви вимагають більш тривалого приготування, використання високоякісних локальних інгредієнтів, що підвищує їхню кінцеву ціну.

Для подолання цих викликів необхідно:

підвищувати обізнаність споживачів через маркетингові та освітні кампанії, що розкривають переваги здорового харчування та підтримки локальних фермерів;

створювати привабливу подачу традиційних страв у сучасному стилі, адаптуючи їх до смакових вподобань аудиторії;

розробляти більш доступні варіанти страв, що відповідають принципам Slow Food, без значного підвищення їхньої вартості;

акцентувати на досвіді, а саме залучати споживачів через інтерактивні заходи, наприклад, гастрономічні фестивалі або майстер-класи, що сприяють кращому розумінню концепції.

Таким чином, успіх впровадження концепції Slow Food залежить від здатності ресторанів та інших гравців ринку адаптувати її під потреби сучасного споживача, не втрачаючи при цьому її ключових цінностей.

2. Забезпечення якості. Висока якість інгредієнтів є ключовим фактором для успішної реалізації концепції Slow Food, яка акцентує увагу на свіжості, натуральності та локальному походженні продуктів. Однак якість локальних інгредієнтів може істотно змінюватися залежно від постачальника, сезону, кліматичних умов чи регіональних особливостей. Така варіативність створює ризик нестабільності у смакових характеристиках страв, що може безпосередньо вплинути на задоволеність клієнтів та їхнє загальне враження від закладу.

Для подолання цих викликів ресторану важливо налагодити співпрацю з надійними постачальниками, впровадити суворий контроль якості на кожному етапі постачання продуктів, а також адаптувати меню залежно від сезонних змін. Крім того, ефективною стратегією може бути підтримка партнерських відносин із локальними виробниками, що дозволить забезпечити стабільну якість інгредієнтів і підкреслити автентичність страв.

3. Доступність. Залежність від місцевих постачальників несе певні ризики, пов'язані з обмеженою доступністю інгредієнтів. Сезонний характер виробництва локальних продуктів може призводити до дефіциту окремих інгредієнтів у певні періоди року, що є особливо актуальним для концепції Slow Food. Це вимагає від ресторанів високої гнучкості у плануванні меню, включаючи його регулярне оновлення залежно від сезону та доступності продуктів.

Крім того, нестабільність у ланцюгах постачання, спричинена

погодними умовами, логістичними труднощами чи іншими факторами, може створювати перебої в роботі закладу, впливаючи на якість сервісу та задоволеність клієнтів. Для мінімізації цих ризиків ресторанам варто диверсифікувати постачальників, створювати запаси найбільш критичних інгредієнтів, а також розробляти варіативні страви, які легко адаптуються до доступних продуктів. Впровадження таких заходів сприятиме стабільності бізнесу та підтриманню високого рівня обслуговування.

4. Логістика та управління постачаннями. Ефективна організація логістичних процесів є ключовим чинником у забезпеченні своєчасного постачання локальних продуктів, що зберігають високу якість і свіжість. Для досягнення цієї мети ресторани повинні активно співпрацювати з місцевими постачальниками, впроваджуючи сучасні підходи до транспортування, зберігання та контролю якості продукції.

Зокрема, важливо забезпечити оптимізацію логістичних маршрутів, з урахуванням географічних особливостей регіону та сезонності продуктів. Використання систем моніторингу умов транспортування, таких як контроль температури, вологості та інших показників, дозволить мінімізувати ризики псування продуктів. Крім того, налагодження регулярних комунікацій з постачальниками сприятиме оперативному вирішенню логістичних питань і підвищить загальну ефективність ланцюга постачання.

Ресторани також мають враховувати аспекти сталого розвитку, впроваджуючи екологічно відповідальні логістичні рішення, наприклад, зменшення обсягів пакування та вибір транспорту з низьким рівнем викидів. Це не лише сприятиме захисту довкілля, але й підвищить репутацію закладу серед споживачів.

5. Фінансові витрати та економічні виклики. Впровадження концепції Slow Food є інноваційним підходом, але, водночас, воно може супроводжуватися значними фінансовими витратами. Однією з основних

статей витрат є вартість локальних інгредієнтів, яка часто перевищує ціну масово виробленої продукції. Це зумовлено обмеженим масштабом виробництва, вищими витратами на вирощування екологічно чистих продуктів та логістичними особливостями.

Окрім цього, додаткові фінансові навантаження виникають через потребу адаптації внутрішніх бізнес-процесів. Наприклад, навчання персоналу новим методам приготування, які відповідають ідеології Slow Food, потребує як часу, так і ресурсів. Перебудова меню з акцентом на сезонність та локальність інгредієнтів може вимагати залучення кулінарних експертів і розробки нових рецептів, що також збільшує витрати.

До інших можливих витрат належать інвестиції у спеціалізоване обладнання для зберігання або приготування страв, а також впровадження маркетингових стратегій для популяризації нової концепції серед споживачів. Враховуючи ці виклики, ресторанам необхідно розробляти детальні фінансові плани, які враховують не лише початкові інвестиції, але й довгострокові вигоди, такі як підвищення лояльності клієнтів, розширення цільової аудиторії та покращення репутації закладу.

6. Ціноутворення як ключовий чинник у ресторанному бізнесі. Висока вартість локальних продуктів становить значний виклик для ресторанного бізнесу, особливо у контексті зростання попиту на страви, приготовані з місцевих інгредієнтів. Для успішного функціонування закладів харчування надзвичайно важливо не лише встановити конкурентоспроможну ціну, але й аргументувати її перед клієнтами. У цьому контексті важливо акцентувати увагу на унікальних властивостях локальних продуктів, таких як їхня свіжість, екологічність, підтримка місцевих виробників і внесок у розвиток регіональної економіки.

Крім того, нестабільність цін на локальні інгредієнти значно ускладнює процес калькуляції собівартості страв. Це вимагає від ресторанів розробки гнучких цінових стратегій, які враховують сезонність продуктів,

коливання попиту та пропозиції, а також можливі зміни в ланцюгах постачання. У такій ситуації важливо впроваджувати інструменти адаптивного управління, зокрема регулярний моніторинг ринкових цін і розробку кількох варіантів меню для різних бюджетів.

Тобто, ефективне ціноутворення стає не лише економічним питанням, але й стратегічним інструментом, що дозволяє ресторанам зберігати конкурентоспроможність, задовольняти потреби клієнтів і підтримувати сталий розвиток у регіоні.

7. Маркетинг як запорука успіху локального меню. Ефективність впровадження локального меню значною мірою визначається якістю та результативністю маркетингових кампаній. У сучасних умовах надзвичайно важливо не лише пропонувати страви з локальних продуктів, але й активно інформувати споживачів про їхні переваги. Це включає акцент на свіжість, натуральність, екологічність і внесок у підтримку місцевих виробників, що формує унікальну цінність таких пропозицій.

Особливої уваги заслуговує популяризація концепції Slow Food, яка орієнтована на насолоду від їжі, повагу до місцевих гастрономічних традицій і сталий підхід до харчування. Для досягнення успіху необхідно пояснювати клієнтам, як така концепція відповідає їхнім цінностям, сприяє здоровому способу життя та підтримці локальної економіки. Без належної комунікації ці аспекти можуть залишитися непоміченими, що ускладнить формування лояльності до ресторану та його унікальних пропозицій.

Ефективними інструментами в цьому контексті можуть стати соціальні мережі, контент-маркетинг, спеціальні заходи (наприклад, дегустації або фестивалі локальної кухні), а також партнерство з місцевими виробниками та спільнотами. Створення яскравого наративу навколо локального меню дозволить не лише привернути увагу клієнтів, але й закріпити за рестораном статус інноваційного та екологічно відповідального закладу.

Таким чином, маркетинг стає ключовим інструментом для просування локального меню, формування цінності пропозицій і забезпечення довгострокового успіху ресторанного бізнесу.

8. Конкуренція. Сфера ресторанного бізнесу відзначається високим рівнем конкуренції, що обумовлюється широким розмаїттям закладів харчування та їх прагненням задовольнити потреби споживачів. У ситуації, коли ринок уже насичений ресторанами, які пропонують локальні страви, нові гравці змушені активно шукати шляхи для створення унікальної пропозиції. Це може включати розробку інноваційного меню, орієнтованого на певний сегмент споживачів, впровадження екологічних практик, створення унікальної атмосфери чи впровадження цифрових технологій для покращення сервісу. Такий підхід дозволяє виділитися серед конкурентів і забезпечити стійку позицію на ринку [8].

На рис. 1 наочно показано ці проблеми та їхній вплив на розвиток концепції Slow Food.

Не зважаючи на те, що концепція Slow Food має значний потенціал для сприяння формуванню більш здорового та екологічно стійкого ресторанного середовища в Україні, її реалізація супроводжується низкою серйозних викликів. Для успішного впровадження цієї концепції необхідно вирішити проблеми, пов'язані із забезпеченням стабільності постачань, підтриманням високої якості інгредієнтів та адаптацією до сезонності.

Ефективне подолання цих труднощів вимагатиме спільних зусиль як з боку рестораторів, так і з боку державних органів. Зокрема, ресторатори повинні впроваджувати інноваційні підходи до планування меню, зміцнювати співпрацю з місцевими виробниками та підвищувати обізнаність клієнтів про переваги здорового харчування. Зі свого боку, держава може сприяти розвитку гастрономічної культури шляхом підтримки локальних фермерів, стимулювання екологічно орієнтованого бізнесу та популяризації ідей сталого харчування через освітні програми.



Рис. 1. Проблеми та перешкоди впровадження концепції «Slow Food» у закладах ресторанного господарства

Джерело: узагальнено автором

Після детального аналізу основних перешкод, з якими стикається впровадження концепції Slow Food у ресторанах України, стає очевидною обґрунтована потреба в закладах, які дотримуються цих принципів. Попит на такі ресторани зростає через дедалі більшу обізнаність населення щодо переваг здорового харчування, екологічної стійкості та підтримки місцевих виробників.

Як показано на рис. 2 та в табл. 1, заклади, які впроваджують ідеї Slow Food, можуть створювати додану цінність, пропонуючи клієнтам унікальний гастрономічний досвід, що базується на натуральних, якісних та локальних інгредієнтах. Вони також сприяють розвитку місцевої економіки, культурного середовища та екологічного балансу.

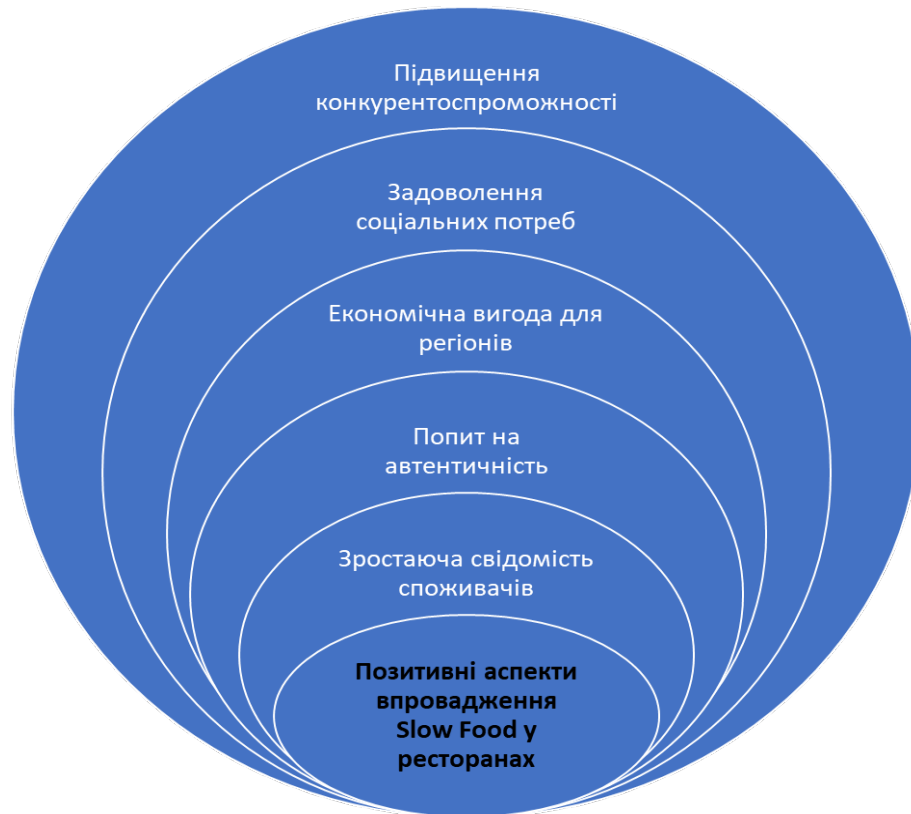


Рис. 2. Переваги концепції «Slow Food» для відвідувачів закладів ресторанного бізнесу

Джерело: узагальнено автором

Таблиця 1

Обґрунтування переваг від впровадження концепції Slow Food та її позитивного впливу на ресторанний бізнес

Переваги від впровадження концепції Slow Food	Обґрунтування позитивного впливу
1. Зростаюча свідомість споживачів	Сучасні споживачі демонструють підвищену усвідомленість у виборі харчування, звертаючи увагу не лише на смакові характеристики страв, але й на їхню якість, походження та вплив на здоров'я. Вони частіше цікавляться, звідки надходять інгредієнти, чи вони екологічно чисті, органічні та вирощені локально. Заклади, які пропонують страви, приготовані з локальних і органічних продуктів, мають значну конкурентну перевагу, оскільки можуть задовольнити потребу споживачів у свідомому харчуванні. Такі ресторани не лише приваблюють нову аудиторію, але й створюють довгострокову лояльність клієнтів завдяки прозорості, увазі до деталей і турботі про здоров'я та

	довкілля. Зрештою, це сприяє формуванню позитивного іміджу закладу, підвищенню його конкурентоспроможності та підтримці тренду на екологічно стійке споживання
2. Попит на автентичність	У сучасних умовах глобалізації та масового поширення фаст-фуду споживачі дедалі частіше шукають автентичність у їжі, віддаючи перевагу стравам, які відображають місцеві кулінарні традиції та унікальні смаки. Ця тенденція зумовлена бажанням повернутися до коренів, відчутти справжність смакових поєднань і насолодитися культурною спадщиною через гастрономічний досвід. Заклади, що дотримуються принципів Slow Food, мають ідеальну можливість задовольнити цей попит, пропонуючи сучасні інтерпретації традиційної української кухні. Вони можуть включати у своє меню страви, приготовані з локальних інгредієнтів за автентичними рецептами, доповненими креативними кулінарними рішеннями. Це дозволяє створити унікальний гастрономічний досвід, який поєднує глибокий зв'язок із культурною спадщиною та сучасними кулінарними трендами. Такі ресторани не лише задовольняють потреби клієнтів, але й сприяють популяризації національної кухні, розвитку гастрономічного туризму та формуванню позитивного іміджу української кулінарної культури на міжнародній арені
3. Економічна вигода для регіонів	Ресторани, які орієнтуються на використання місцевих продуктів, створюють значні переваги для регіональної економіки. Підтримуючи локальних фермерів і виробників, такі заклади сприяють зростанню їхніх доходів, забезпечують робочі місця та стимулюють розвиток малого та середнього бізнесу в аграрному секторі. Крім того, використання місцевих інгредієнтів зменшує логістичні витрати, зокрема на транспортування продуктів, що позитивно впливає на вартість готових страв і робить їх більш доступними для споживачів. Це також допомагає зменшити вуглецевий слід, сприяючи екологічній сталості. Ресторани Slow Food таким виконують подвійну функцію: з одного боку, вони популяризують здорове харчування і стійкий спосіб життя, а з іншого — підтримують економічну стабільність регіонів, забезпечуючи їхній довгостроковий розвиток. У результаті, вони створюють позитивний соціально-економічний ефект, який охоплює як окремі громади, так і більш широкі території
4. Підвищення конкурентоспроможності	Успішне впровадження концепції Slow Food створює значну конкурентну перевагу для ресторанів на

	насиченому ринку харчування. Заклади, які акцентують увагу на якості, екологічності та автентичності своїх страв, здатні залучити клієнтів, що цінують ці принципи та готові платити більше за такий унікальний досвід. Ця концепція дозволяє ресторанам виділятися серед конкурентів, пропонуючи не просто їжу, а цінність, яка включає здоров'я, підтримку місцевих виробників і відповідальне ставлення до довкілля. У свою чергу, це формує у клієнтів довготривалу лояльність, оскільки споживачі все більше орієнтуються на етичне споживання та якість, а не лише на ціну. Ресторани Slow Food також отримують додаткові можливості для маркетингу через свою унікальну місію та індивідуальність. Вони можуть використовувати ці принципи для залучення туристів, які шукають справжнього гастрономічного досвіду, та створення міцного бренду, що асоціюється з високими стандартами якості та екологічної свідомості
5. Задоволення соціальних потреб	Сучасні споживачі часто прагнуть отримати відвідування ресторану як комплексний досвід, що включає не лише харчування, але й спілкування, культурний обмін та нові враження. У цьому контексті заклади Slow Food мають унікальний потенціал стати місцем, яке об'єднує людей навколо ідей здорового способу життя, гастрономічної культури та локальної автентичності [9]. Такі ресторани можуть виконувати функцію соціальних просторів, організовуючи майстер-класи з приготування страв, дегустації локальних продуктів, лекції та воркшопи про принципи здорового харчування й екологічної стійкості. Проведення культурних заходів, наприклад, вечорів національної кухні чи виставок локальних виробників, сприяє створенню особливої атмосфери, яка приваблює клієнтів та формує їхню емоційну прив'язаність до закладу

Джерело: узагальнено автором

Підтримка та розвиток таких закладів є важливим не лише з точки зору бізнесу, а й з позиції суспільної користі. Розширення мережі ресторанів, що дотримуються принципів Slow Food, сприятиме формуванню здорової та відповідальної гастрономічної культури в Україні.

Сучасні споживачі дедалі більше усвідомлюють значення здорового харчування та важливість використання екологічно чистих продуктів. Така тенденція зумовлена підвищенням обізнаності щодо впливу харчування на

здоров'я та екологію. Це формує реальний попит на заклади ресторанного бізнесу, які можуть забезпечити якісне, натуральне та екологічно безпечне харчування, адаптоване до сучасних потреб суспільства [10].

Ресторани, що відповідають цим вимогам, зазвичай, акцентують увагу на використанні органічних інгредієнтів, мінімальному впливі на довкілля та прозорості процесів постачання продуктів. Вони стають не просто місцем для прийому їжі, але й частиною екологічно відповідального способу життя, який набуває все більшої популярності серед різних груп споживачів.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Таким чином, підсумовуючи проведене дослідження, можна стверджувати, що ресторани Slow Food не лише відповідають потребам у якісному харчуванні, але й стають центрами спілкування, культурного розвитку та спільного досвіду. Це значно підвищує їхню популярність та сприяє розвитку сталого ресторанного бізнесу, орієнтованого на сучасні соціальні та культурні цінності.

Враховуючи ці фактори, стає очевидною важливість розвитку закладів, що впроваджують концепцію Slow Food. Такі ресторани не лише задовольняють зростаючий попит споживачів на якісну, екологічно чисту та автентичну їжу, але й сприяють позитивним змінам у ресторанному бізнесі та суспільстві загалом.

Slow Food дає можливість ресторанам створювати додану цінність, акцентуючи увагу на підтримці локальних виробників, екологічній відповідальності та просуванні гастрономічної культури. У свою чергу, це сприяє формуванню більш стійкої економіки, підвищенню обізнаності населення про здорове харчування та зменшенню впливу на довкілля.

Розвиток таких закладів має потенціал стати рушійною силою змін у харчовій індустрії, стимулюючи впровадження етичних практик та інноваційних підходів. Крім того, вони сприяють зміцненню соціальних зв'язків, слугуючи місцем для спілкування, освіти та обміну ідеями, що

відповідає сучасним запитам суспільства.

Таким чином, концепція Slow Food не лише розширює можливості для розвитку ресторанного бізнесу, але й сприяє формуванню усвідомленого підходу до харчування, що відповідає сучасним глобальним тенденціям екологічної відповідальності та сталого розвитку.

Література

1. Тихомірова Ф. А. Slow Food в Україні та наратив Одеської локальної кухні. *Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна. Серія «Історія»*. 2020. Вип. 57. С. 135-153.

2. Рябініна А. П., Ярмолюк Д. І. Перспективи розвитку харчування «Slow Food» в Україні. URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/12/287.pdf> (дата звернення: 01.03.2025).

3. Ткачук О.В., Щапін О.Ф. Впровадження Slow Food як одного з інноваційних напрямків розвитку ресторанного бізнесу. URL: <https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/c4754091-aa96-4a25-a5de-df8c7efad145/content> (дата звернення: 01.03.2025).

4. Братіцел М. Л. Національні екокультурні традиції в сучасних рестораних закладах. *Культура і мистецтво у сучасному світі*. 2019. Вип. 20. С. 44-52. DOI: 10.31866/2410-1915.20.2019.172394.

5. Удовиченко В.В. Slow Food: від руху до концепту еногастрономічного туризму. *Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Серія «Географія»*. 2020. 1/2 (76/77). С. 82-88. doi.org/10.17721/1728-2721.2020.76-77.12.

6. Рябенька М.О. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2021. Вип. 24. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/241/229> (дата звернення: 02.03.2025).

7. Лебедєв В.А. Розвиток харчування «Slow Food» в Україні. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/lebedjev.htm (дата звернення: 02.03.2025).

8. Оболенцева Л. В., Чала А. А. Стратегія впровадження концепції Slow Food для зміцнення конкурентних позицій ресторанів. *Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія «Економіка»*. Острог : Вид-во НаУОА, грудень 2024. № 35(63). С. 23–32. DOI: 10.25264/2311-5149-2024-35(63)-23-32.

9. Офіційний сайт Slowfood UA. URL: <https://slowfood.in.ua/global-projects/food-for-change/> (дата звернення: 03.03.2025).

10. Slow food в Україні. Нова філософія харчування. URL: https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/slow-food-v-ukrayini#google_vignette (дата звернення: 03.03.2025).

References

1. Tykhomirova F. A. Slow Food v Ukraini ta naratyv Odeskoi lokalnoi kukhni. *Visnyk KhNU imeni V. N. Karazina. Seriiia «Istoriia»*. 2020. Vyp. 57. S. 135-153 [in Ukrainian].

2. Riabinina A. P., Yarmoliuk D. I. Perspektyvy rozvytku kharchuvannia «Slow Food» v Ukraini. URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/12/287.pdf> [in Ukrainian].

3. Tkachuk O.V., Shchapina O.F. Vprovadzhennia Slow Food yak odnogo z innovatsiinykh napriamkiv rozvytku restorannoho biznesu. URL: <https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/c4754091-aa96-4a25-a5de-df8c7efad145/content> [in Ukrainian].

4. Bratitsel M. L. Natsionalni ekokulturni tradytsii v suchasnykh restorannykh zakladakh. *Kultura i mystetstvo u suchasnomu sviti*. 2019. Vyp. 20. S.44-52. DOI: 10.31866/2410-1915.20.2019.172394 [in Ukrainian].

5. Udovychenko V.V. Slow Food: vid rukhu do kontseptu enohastronomichnoho turyzmu. *Visnyk Kyivskoho natsionalnoho universytetu*

imeni Tarasa Shevchenka. Seriiia «Heohrafiia». 2020. 1/2 (76/77). S. 82-88.
doi.org/10.17721/1728-2721.2020.76-77.12 [in Ukrainian].

6. Riabenka M.O. Perspektyvy rozvytku novykh formativ zakladiv restorannoho hospodarstva. *Ekonomika ta suspilstvo*. 2021. Vyp. 24. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/241/229> [in Ukrainian].

7. Liebediev V.A. Rozvytok kharchuvannia «Slow Food» v Ukraini. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/lebedjev.htm [in Ukrainian].

8. Obolentseva L. V., Chala A. A. Stratehiia vprovadzhennia kontseptsii Slow Food dlia zmitsnennia konkurentnykh pozytsii restoranim. *Naukovi zapysky Natsionalnoho universytetu «Ostrozka akademiia».* Seriiia «Ekonomika».. Ostroh: Vyd-vo NaUOA, hruden 2024. № 35(63). S. 23–32. DOI: 10.25264/2311-5149-2024-35(63)-23-32 [in Ukrainian].

9. *Ofitsiynyi sait Slowfood UA.* URL: <https://slowfood.in.ua/global-projects/food-for-change/> [in Ukrainian].

10. Slow food v Ukraini. Nova filosofiiia kharchuvannia. URL: https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/slow-food-v-ukrayini#google_vignette [in Ukrainian].