

**Міністерство освіти і науки України  
Луцький національний технічний університет  
Факультет митної справи, матеріалів та технологій  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
ЗА СТУПЕНЕМ ВИЩОЇ ОСВІТИ «БАКАЛАВР»**

**ЛОКАЛЬНЕ МЕНЮ ЯК СУЧАСНИЙ ТРЕНД  
В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА  
(НА ПРИКЛАДІ ЗАХІДНОЇ УКРАЇНИ)**

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»«

освітня програма «Готельно-ресторанна справа

Виконав: здобувач вищої освіти  
Групи ГРС 41  
**Демусь Аліна Валеріївна**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Керівник:  
Д.є.н., професор  
**Чепурда Лариса Михайлівна**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Кваліфікаційну роботу  
допущено до захисту  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.  
К.г.н., доцент  
Гарант освітньої програми:  
Громик Оксана Миколаївна

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Луцьк – 2023 року

## ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет митної справи, матеріалів та технологій  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи  
Ступінь вищої освіти: бакалавр  
Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»  
Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

*ЗАВДАННЯ*  
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Демусь Аліні Валеріївні

1. Тема кваліфікаційної роботи «Локальне меню як сучасний тренд в закладах ресторанного господарства (на прикладі західної України)»  
Керівник роботи: *Чепурда Лариса Михайлівна, д.е.н., професор*  
затверджені наказом вищого навчального закладу від «27» грудня 2022 р.  
№ 966/01-02

2. Строк подання здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи до 01.06.2023 р.

3. Вихідні дані до роботи *нормативні документи діяльності ресторанних закладів Західної України, світові та національні стандарти сфери гостинності, наукова література за темою роботи, періодичні видання, Інтернет-ресурси, статистичні дані України, ГО «Асоціація гостинності України», Національної туристичної організації.*

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити):

*ВСТУП.*

*РОЗДІЛ 1. Теоретичні засади розвитку ресторанного господарства.*

*РОЗДІЛ 2. Аналіз та оцінка впровадження в закладах ресторанного господарства Західної України локального меню.*

*РОЗДІЛ 3. Напрями розвитку локальних продуктів та послуг ресторанного господарства в регіоні.*

*ВИСНОВКИ*

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

*1. Графічне відображення динаміки розвитку ресторанних господарств регіонів України.*

## 6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
РОЗДІЛ 1. Теоретичні засади розвитку ресторанного господарства	професор Чепурда Л.М.		
РОЗДІЛ 2. Аналіз та оцінка впровадження в закладах ресторанного господарства Західної України локального меню	професор Чепурда Л.М.		
РОЗДІЛ 3. Напрями розвитку локальних продуктів та послуг ресторанного господарства в регіоні	професор Чепурда Л.М.		
Висновки	професор Чепурда Л.М.		

7. Дата видачі завдання 15.09.2022 р.

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Обґрунтування теми	до 15.09.2022	
2	Огляд літератури із досліджуваної проблеми	до 27.12.2022	
3	Розділ 1. Теоретичні засади розвитку ресторанного господарства	до 10.01.2022	
4	Розділ 2. Аналіз та оцінка впровадження в закладах ресторанного господарства Західної України локального меню	до 15.02.2023	
5	Розділ 3. Напрями розвитку локальних продуктів та послуг ресторанного господарства в регіоні	до 15.03.2023	
6	Висновки	до 22.04.2023	
7	Формування списку використаних джерел	до 29.04.2023	
8	Формування додатків	до 12.05.2023	
9	Оформлення ілюстративного матеріалу	до 15.05.2023	
10	Нормоконтроль	до 24.05.2023	
11	Інструментальна перевірка на академічний плагіат	до 26.06.2023	
12	Представлення кваліфікаційної роботи бакалавра до захисту	до 01.06.2023	

Здобувач вищої освіти

\_\_\_\_\_ (Демусь А.В.)

(підпис)

(прізвище, ініціали)

Керівник кваліфікаційної роботи

\_\_\_\_\_ (Чепурда Л.М.)

(підпис)

(прізвище, ініціали)

## АНОТАЦІЯ

Демусь А.В. «Локальне меню як сучасний тренд в закладах ресторанного господарства (на прикладі Західної України)». Рукопис.

Кваліфікаційна робота бакалавра ОП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Луцький національний технічний університет, Луцьк, 2023.

Кваліфікаційна робота бакалавра складається з вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатків.

У роботі досліджено локальне меню як сучасний тренд в закладах ресторанного господарства є актуальним і важливим фактором для розвитку галузі, що допомагає підвищити якість та стійкість продуктів, залучити нових клієнтів та може бути важливим фактором для розвитку туризму та підвищення привабливості регіону. Місцева кухня та продукти можуть стати важливим аргументом для туристів, які шукають нові враження та бажають познайомитися з культурою та традиціями регіону.

Виявлено перспективні напрями розвитку локального меню як сучасного тренду в закладах ресторанного господарства. До таких напрямів віднесено: просування локального меню, впровадження географічних зазначень тощо. Запропоновано практичні рекомендації щодо удосконалення діяльності ресторанних мереж шляхом впровадження локальних страв в меню закладу. Визначено потенційні географічні зазначення Західної України, такі як: «Світязький пончик», «Волинський мацик», «Галицький сир», «Карпатська медовуха», «Лемківська ковбаса», «Гуцульський чай», «Коломийська мука», «Пруцькі форелі» тощо.

Ключові слова: локальне меню, перспективи розвитку, фактори впливу, ресторанне господарство.

## ANNOTATION

Demus A.V. «Local menu as a modern trend in restaurants (using the example of Western Ukraine)». Manuscript.

Bachelor's qualification work of EP «Hotel and restaurant business» specialty 241 «Hotel and restaurant business». Lutsk National Technical University, Lutsk, 2023.

The bachelor's qualification work consists of an introduction, three sections, conclusions, a list of used sources, and appendices.

The work examines the local menu as a modern trend in restaurant establishments, which is a relevant and important factor for the development of the industry, which helps to improve the quality and sustainability of products, attract new customers, and can be an important factor for the development of tourism and increasing the attractiveness of the region. Local cuisine and products can become an important argument for tourists who are looking for new experiences and want to get to know the culture and traditions of the region.

Prospective directions for the development of the local menu as a modern trend in restaurants have been identified. Such directions include: promotion of the local menu, introduction of geographical indications, etc. Practical recommendations for improving the activity of restaurant chains by introducing local dishes into the menu of the institution are proposed. Potential geographical indications of Western Ukraine have been determined, such as: «Svytiazky doughnut», «Volyn matsyk», «Galician cheese», «Carpathian honey», «Lemkiv sausage», «Hutsul tea», «Kolomy flour», «Prutsky trout», etc.

Keywords: local menu, development prospects, influencing factors, restaurant business.

## ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10
1.1. Зміст та значення локального меню в розвитку ресторанного господарства	10
1.2. Фактори впливу розвитку ресторанного господарства	14
1.3. Міжнародний досвід розвитку локальних продуктів та послуг гостинності	18
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА ВПРОВАДЖЕННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАХІДНОЇ УКРАЇНИ ЛОКАЛЬНОГО МЕНЮ	21
2.1. Методичні підходи дослідження розвитку ресторанного господарства регіону	21
2.2. Аналіз рівня впровадження локального меню в закладах ресторанного господарства в західній Україні	24
2.3. Діагностика якості та конкурентоспроможності локального меню (на прикладі Волинської та Львівської області)	30
РОЗДІЛ 3. НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ ТА ПОСЛУГ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В РЕГІОНІ	35
3.1. Інструменти підтримки локальних виробників гастрономічних продуктів	35
3.2. Географічні зазначення, як інструмент розвитку локальних продуктів	39
3.3. Просування локального меню, як сучасного тренду розвитку ресторанних закладів	44
ВИСНОВКИ	47
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	49
ДОДАТКИ	53

## ВСТУП

*Обґрунтування актуальності теми дослідження.* Локальне меню як сучасний тренд в закладах ресторанного господарства стає все більш актуальним у світі. Замість традиційного вибору страв, які мають широкий асортимент інгредієнтів з різних куточків світу, багато закладів ресторанного господарства нині пропонують меню, складене з місцевих продуктів. Однією з головних переваг локального меню є підвищена якість продуктів. Місцеві продукти часто є свіжішими, оскільки вони не мають довгих термінових перевезень, що забезпечує їх більшу якість і смак. Крім того, локальне меню допомагає підтримувати місцевих фермерів та інших постачальників продуктів, що підвищує економічну стійкість місцевої спільноти.

Ще однією перевагою локального меню є підвищена стійкість до змін клімату та інших екологічних проблем. Меню, складене з місцевих продуктів, зменшує необхідність у довгих термінових перевезеннях та зберіганні, що зменшує кількість викидів парникових газів та інших забруднюючих речовин. Крім того, місцеві продукти часто не потребують додаткової обробки та консервування, що зменшує кількість відходів та негативний вплив на довкілля. У багатьох країнах світу, включаючи Україну, місцеві продукти стають все більш популярними, тому локальне меню може стати ключовим конкурентним перевагою для закладів ресторанного господарства. Крім того, споживачі стають все більше цікавитися походженням продуктів та ставлять перед собою завдання вибирати більш здорову та екологічно чисту їжу. Локальне меню допомагає задовольнити ці потреби споживачів та залучити до закладу ресторанного господарства більше клієнтів, що може позитивно вплинути на прибутковість закладу. Зазначене визначає актуальність кваліфікаційної роботи бакалавра.

*Стан вивченості проблеми.* Актуальність питань розвитку ресторанного господарства загалом та локальних продуктів гостинності зокрема є об'єктом уваги багатьох вчених, а саме: Гросул В., Зубкова С., Іванової Т., Лепетюха Н.,

Шамари І., Шидловської О. Незважаючи на значну кількість напрацювань, досліджень потребують питання збільшення асортименту та якості локальних гастрономічних продуктів та включення їх у меню закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

*Метою роботи* є пошук перспективних напрямів впровадження локального меню в заклади ресторанного господарства західної України на основі ґрунтовного теоретичного методичного та практичного вивчення проблеми та обґрунтування пропозицій.

*Об'єктом дослідження* є розвиток процес впровадження локального меню в ресторани заклади західної України.

*Предметом дослідження* є теоретико-методичні та практичні аспекти впровадження локального меню в ресторани заклади західної України.

З метою досягнення зазначеного були поставлені такі *завдання*:

- проаналізувати зміст та значення локального меню як сучасного тренду в закладах ресторанного господарства;
- систематизувати фактори впливу на стан та розвиток локального меню як сучасного тренду в закладах ресторанного господарства;
- здійснити аналіз розвитку локального меню як сучасного тренду в закладах ресторанного господарства;
- виявити перспективні напрями розвитку локального меню як сучасного тренду в закладах ресторанного господарства;
- запропонувати практичні рекомендації щодо удосконалення діяльності ресторанних мереж шляхом впровадження локальних страв в меню закладу.

*Перелік використаних у ході проведення дослідження методів.* З метою досягнення поставлених завдань у дипломній роботі бакалавра використовувалися такі методи дослідження: узагальнення та систематизації (для визначення сутності понять локального меню як сучасного тренду в закладах ресторанного господарства); розрахунково-аналітичні (для аналізу діяльності ресторанних закладів західної України); економіко-математичні методи (для розрахунку рівня впровадження локального меню як сучасного

тренду в закладах ресторанного господарства); процесний підхід (для моделювання системи управління діяльністю ресторанних закладів); системного аналізу та синтезу (для розробки концепції впровадження локального меню як сучасного тренду в закладах ресторанного господарства); графічні й табличні методи (для наочного зображення статистичного матеріалу).

*Джерела інформаційної бази дослідження.* Інформаційну базу кваліфікаційної роботи складають законодавчі та нормативні акти; статистичні та соціо-економічні дані регіонів і підприємств ресторанного господарства; результати досліджень та фактологічні дані розміщені у спеціалізованих виданнях індустрії гостинності; матеріали конференцій, монографічні дослідження; оприлюднені дані Всесвітньої туристичної організації, аналітична звітність Національної туристичної організації, оприлюднені дані ГО «Асоціація гостинності України» ГО «Асоціація рестораторів України».

*Практична цінність одержаних результатів* роботи полягає в тому, що запропоновані рекомендації та висновки можуть бути корисними в роботі ресторанних господарств та інших закладів харчування, а також в роботі відповідних департаментів, управлінь та відділів відповідальних за сферу гостинності в регіонах країни, територіальних громад, що зацікавлені в розвитку локальних меню ресторанних мереж на своїй території. Дослідження можуть бути використанні для підготовки фахівців з індустрії гостинності загалом та ресторанної справи зокрема.

## РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### 1.1. Зміст та значення локального меню в розвитку ресторанного господарства

Локальне меню відображає стиль закладу та підкреслює його унікальність. Це дає можливість залучити нових клієнтів та зберегти постійну клієнтуру. Локальні продукти зазвичай є свіжими та відомі за смаком, що робить їх більш привабливими для споживачів. Застосування локальних продуктів забезпечує також підтримку місцевих фермерів та виробників, що сприяє розвитку місцевої економіки.

Локальне меню може також бути екологічною та етичною альтернативою стандартному меню. Місцеві продукти зазвичай не потребують додаткового транспорту для доставки, що зменшує викиди вуглецю та інші негативні впливи на довкілля. Також, використання місцевих продуктів зменшує кількість посередників між фермерами та ресторанами, що сприяє зменшенню ціни та покращенню умов праці фермерів [1].

Локальне меню є важливим елементом розвитку ресторанного господарства, оскільки воно сприяє збереженню та розвитку місцевих традицій, приваблює нових клієнтів та підтримує місцеву економіку. Крім того, воно є екологічно та етично відповідальною альтернативою стандартному меню.

Застосування локальних інгредієнтів може також сприяти збереженню культурної спадщини та створенню унікального кулінарного досвіду. Кожен регіон має свої унікальні інгредієнти та рецепти, які можуть бути використані для створення нових та цікавих страв. Це сприяє розвитку кулінарної культури та приваблює туристів, які хочуть спробувати місцеві страви.

Окрім того, використання локальних продуктів може сприяти розвитку здорового способу життя та підтримувати здоровий розвиток місцевих громад. Локальні продукти зазвичай мають менше хімічних добрив та пестицидів, що

робить їх менш шкідливими для здоров'я. Також, вони часто містять більше поживних речовин, що робить їх кориснішими для споживання.

Загалом, локальне меню є важливим фактором у розвитку ресторанного господарства, оскільки воно дозволяє ресторанам відзначитися та виділитися серед конкурентів, зберігати та розвивати місцеві традиції та приваблювати нових клієнтів. Крім того, використання локальних продуктів може сприяти здоровому способу життя та підтримувати розвиток місцевих громад. Розвиток локального меню є важливим елементом розвитку ресторанної галузі та сприяє створенню стійкої та успішної бізнес-стратегії [2].

Значення локального меню в розвитку ресторанного господарства полягає також у зменшенні витрат на логістику та транспортування продуктів. Локальні продукти зазвичай менше піддаються транспортуванню, що робить їх більш доступними для ресторанів та зменшує витрати на їх доставку. Також, використання локальних інгредієнтів може сприяти зменшенню відходів та збільшенню ефективності використання продуктів.

Для ресторанів, які хочуть використовувати локальні продукти, важливо мати добрі зв'язки з місцевими фермерами та постачальниками. Це може вимагати додаткових зусиль та ресурсів, проте на довгострокову перспективу, використання локальних продуктів може бути корисним з бізнес-точки зору.

Висновуючи, локальне меню є важливим елементом розвитку ресторанного господарства, яке дозволяє ресторанам створювати унікальний кулінарний досвід, зберігати та розвивати місцеві традиції, приваблювати нових клієнтів, зменшувати витрати та збільшувати ефективність використання продуктів. Для ресторанів, які прагнуть використовувати локальні інгредієнти, важливо мати добрі зв'язки з місцевими фермерами та постачальниками.

Крім того, локальне меню може бути частиною маркетингової стратегії закладу ресторанного господарства, що допоможе збільшити його впізнаваність та репутацію в очах клієнтів. Відповідність вимогам екологічної безпеки та місцевого господарства може бути важливим фактором для залучення більш вимогливих клієнтів [3].

Нарешті, локальне меню може бути важливим фактором для розвитку туризму та підвищення привабливості регіону. Місцева кухня та продукти можуть стати важливим аргументом для туристів, які шукають нові враження та бажають познайомитися з культурою та традиціями регіону.

Отже, локальне меню як сучасний тренд в закладах ресторанного господарства є актуальним і важливим фактором для розвитку галузі. Воно допомагає підвищити якість та стійкість продуктів, залучити нових клієнтів та підвищити привабливість регіону для туристів.

Відповідно до теми дослідження, доцільно більш детально розглянути питання обсяг сучасного ресторанного ринку за найбільшими містами України, що представлено на рис. 1.1.

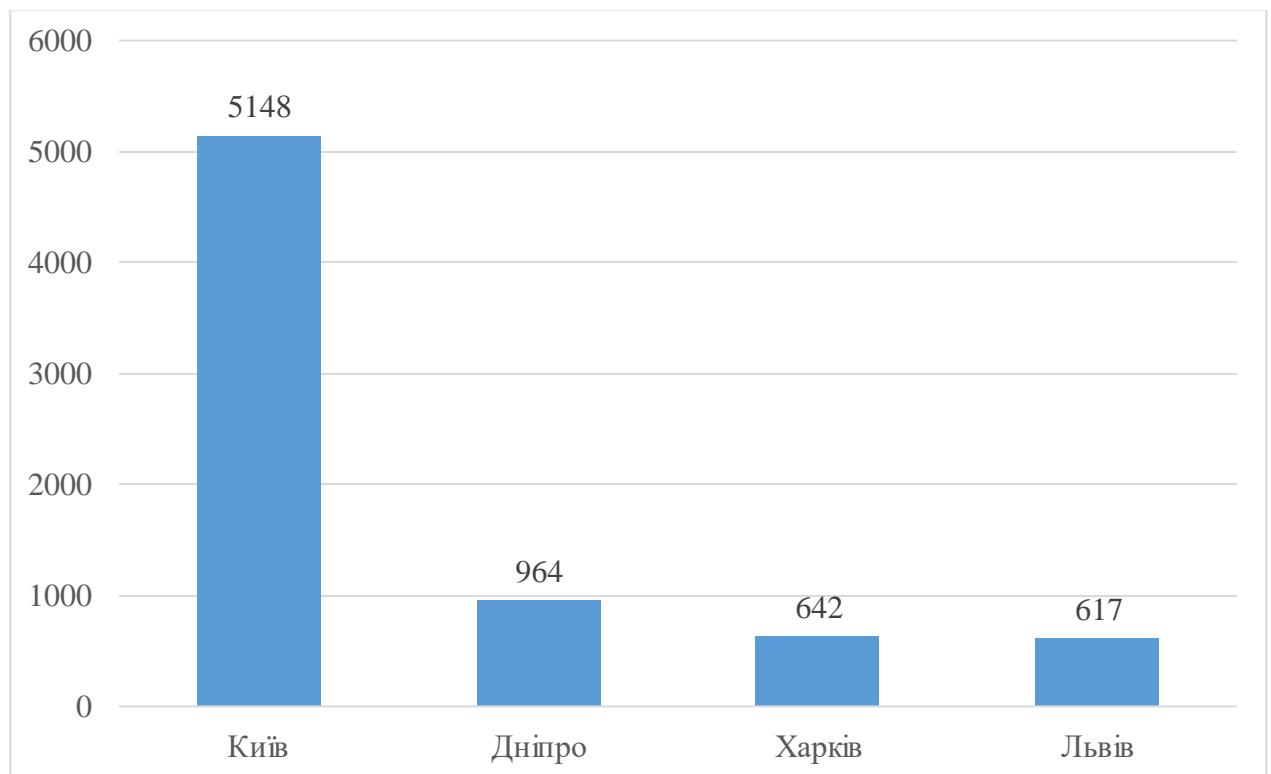


Рис. 1.1 Обсяг ресторанного ринку за найбільшими містами України.

Аналіз обсягу ресторанного ринку за найбільшими містами України засвідчив, що лідером у 2021 році було місто Київ (5148 суб'єктів ресторанного господарства), що є цілком закономірно. Згідно теми дослідження, цікавість викликають міста західної України, зокрема місто Львів, де представлено 617 закладів ресторанного господарства, що наприклад на 35 суб'єктів менше ніж

наприклад було у Харкові, до повномасштабного вторгнення росії в Україну [4].

Окрім зазначеного, доцільно розглянути питання тематичних закладів громадського харчування в Україні, графічне відображення якого станом на 2021 рік представлено на рис. 1.2.

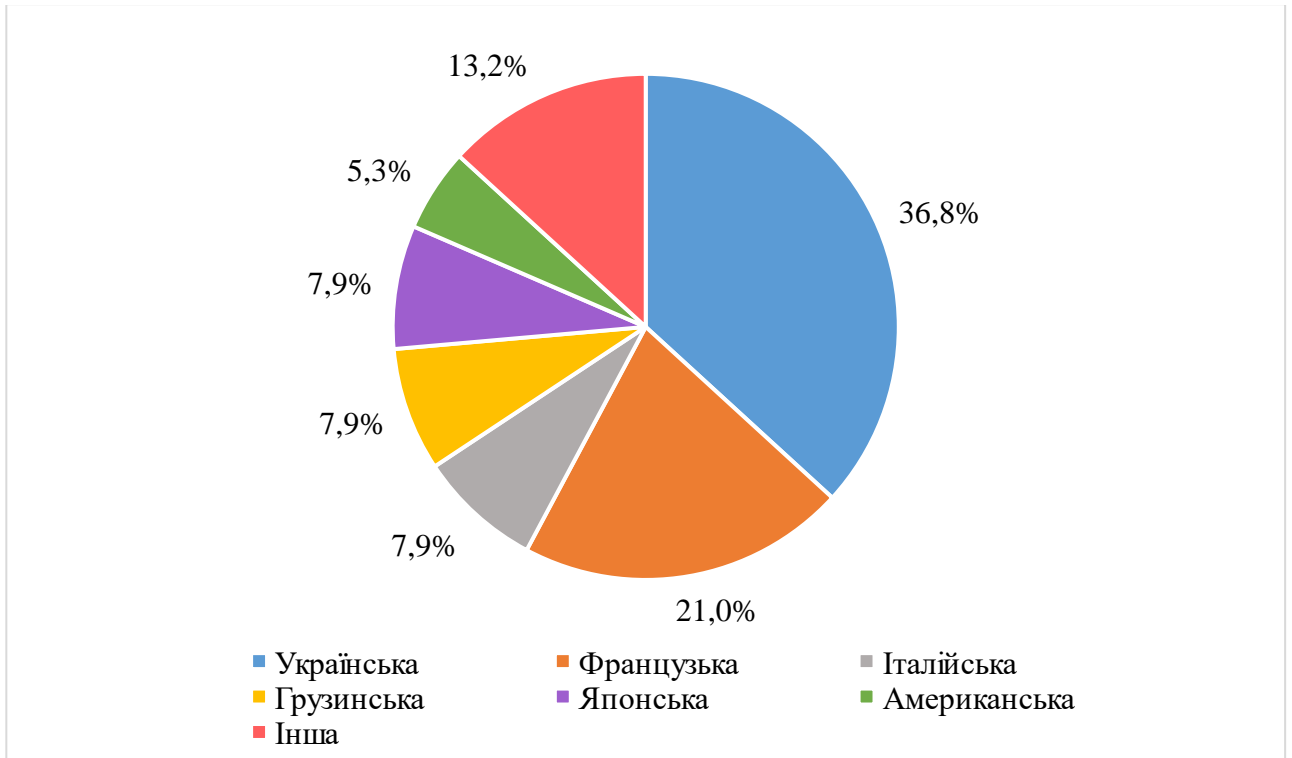


Рис. 1.2. Тематичні заклади громадського харчування в Україні.

Найбільшу частку закладів харчування в Україні за ознакою тематичності становить українська кухня (36,8 %), популярними також є французька (21,0%), грузинська (7,9 %), американська (7,9%) кухня та інші види (13,2%) [6].

Таким чином, актуальним є популяризація локального меню в закладах ресторанного господарства західної України з метою досягнення принципів сталого розвитку та збереження ресурсного потенціалу. Продумане та удосконалене локальне меню може допомогти суб'єктам ресторанного господарства задовольнити сучасні потреби споживачів та залучити до закладу ресторанного господарства більше клієнтів, які дбають сталий розвиток та бажають смакувати локальні страви.

## 1.2. Фактори впливу розвиток ресторанного господарства

Розвиток ресторанного господарства є важливою складовою економічного розвитку будь-якої країни. Ресторанна галузь забезпечує робочі місця для мільйонів людей і створює значну частину доходів від туризму. Дослідження факторів, що впливають на розвиток ресторанного господарства, має велику актуальність з наукової, економічної та практичної та інших точок зору.

З наукової точки зору, дослідження факторів впливу на розвиток ресторанного господарства може допомогти вивчити різні аспекти функціонування ресторанної галузі, зокрема, економічні, соціальні та культурні аспекти. Наприклад, дослідження може виявити, які чинники сприяють зростанню витрат на ресторанний бізнес та які впливають на прибутковість. Також можна вивчити культурні та соціальні тенденції, що впливають на ресторанну галузь, такі як зміни в звичках харчування, розвиток туризму та попит на екзотичну кухню [5].

З економічної точки зору, дослідження може допомогти зрозуміти, які чинники впливають на прибутковість ресторанного бізнесу та як можна оптимізувати витрати. Наприклад, можна дослідити вплив різних факторів, таких як розташування ресторану, конкуренція, меню та маркетингові стратегії, на рівень продажів та прибутковість.

З практичної точки зору, дослідження може бути корисним для рестораторів та менеджерів ресторанів, які можуть використовувати отримані знання для вдосконалення своєї діяльності та підвищення ефективності бізнесу. Наприклад, на основі досліджень можна вивчити попит на різні види страв, розробити більш ефективну маркетингову стратегію, покращити обслуговування клієнтів та зменшити витрати на зберігання і придбання продуктів.

Крім того, дослідження факторів впливу на розвиток ресторанного господарства може бути корисним для уряду та регуляторних органів, які

можуть використовувати його для формування політик та регулювання ресторанної галузі. Наприклад, на основі досліджень можна визначити регуляторні механізми, які сприятимуть розвитку ресторанної галузі та створять сприятливі умови для підприємництва в цій сфері.

Крім того, зростання популярності ресторанного бізнесу в останні роки, зумовлене змінами в культурі харчування, підвищенням рівня життя та зміною споживчих уподобань, робить дослідження факторів впливу на розвиток ресторанного господарства ще більш актуальним. Наприклад, зростання здорового способу життя та збільшення свідомості про дієтичні обмеження ведуть до змін у меню ресторанів та потребують розробки нових технологій готування та постачання продуктів [7].

Крім того, дослідження факторів впливу на розвиток ресторанного господарства може бути корисним для розвитку туризму. Ресторани є важливою складовою туристичної інфраструктури, і їх якість та різноманітність може впливати на туристичний потік та дохід. Дослідження факторів, що впливають на розвиток ресторанного господарства, можуть допомогти розробити ефективні стратегії розвитку туризму, забезпечити належний рівень обслуговування та сприяти розвитку туристичної інфраструктури.

Дослідження факторів впливу на розвиток ресторанного господарства має значний потенціал для розвитку бізнесу, формування політик та розвитку туризму. Вивчення факторів, що впливають на розвиток ресторанного господарства, може сприяти зростанню прибутковості та ефективності бізнесу, покращенню якості обслуговування, зменшенню витрат та підвищенню рівня задоволеності клієнтів. Також, зазначене може бути корисним для розробки політик та стратегій розвитку як суб'єктів ресторанного господарства так і розвитку індустрії гостинності регіонів [8].

На нашу думку, основним та визначальним фактором впливу на заклади ресторанного господарства є застосування світових трендів індустрії гостинності, що представлено на рис. 1.3.

Впровадження трендів може мати значний вплив на розвиток ресторанного господарства. Особливо в умовах швидкого розвитку технологій та зміни споживацьких звичок клієнтів.



Рис. 1.3. Вплив світових трендів індустрії гостинності на інноваційний розвиток ресторанних господарств.

Один з найважливіших трендів у ресторанному бізнесі – це здорове харчування. Гості все більше звертають увагу на те, що їдять, і хочуть мати можливість обирати здорові страви. Тому, ресторани, які включають у своє меню здорові страви та відповідають потребам вегетаріанців та веганів, можуть залучити нових клієнтів і збільшити свій обіг [9].

Ще одним трендом є використання локальних та екологічно чистих продуктів, що є надзвичайно актуальним з огляду на тему дослідження. Ресторани, які використовують місцеві інгредієнти та здорові продукти, можуть

збільшити свою популярність серед тих, хто приділяє увагу екології та здоровому способу життя.

Іншим трендом є використання технологій в ресторанному бізнесі. Менеджери ресторанів можуть використовувати різноманітні платформи для збору замовлень, що дозволяє клієнтам замовляти їжу з будь-якого місця та в будь-який час. Також використання технологій може допомогти у підвищенні ефективності ресторанного бізнесу та зменшенні витрат на робочу силу. До інших трендів в ресторанному бізнесі можна віднести розширення асортименту, включення в меню страв інших кухонь світу, створення унікальної атмосфери та обслуговування клієнтів на високому рівні [10].

Впровадження трендів може допомогти ресторанам залучати нових клієнтів та збільшувати прибуток. Проте, важливо зазначити, що впровадження нових трендів повинно бути здійснене обачливо та з урахуванням особливостей конкретного ресторану та його цільової аудиторії. Також, впровадження трендів може вимагати додаткових витрат на закупівлю обладнання, інгредієнтів, а також на підготовку персоналу. Тому важливо здійснювати аналіз та оцінку ефективності впровадження нових трендів перед їхнім запровадженням. Крім того, важливо не забувати про базові принципи ресторанного бізнесу, такі як якість страв, обслуговування та цінова політика. Впровадження нових трендів повинно здійснюватись в рамках цих принципів та сприяти їх вдосконаленню [11].

Отже, впровадження трендів може мати значний вплив на розвиток ресторанного господарства. Проте, важливо підходити до цього обачливо та з урахуванням конкретних потреб та особливостей ресторану, щоб забезпечити максимальну ефективність та успіх. Дослідження факторів впливу на розвиток ресторанного господарства має велику актуальність з різних точок зору. Воно може допомогти вивчити різні аспекти функціонування ресторанної галузі, зрозуміти, які фактори впливають на прибутковість та ефективність бізнесу, та використовувати отримані знання для підвищення ефективності бізнесу та формування політик для регулювання ресторанної галузі.

### 1.3. Міжнародний досвід розвитку локальних продуктів та послуг гостинності

Розвиток локальних продуктів та послуг гостинності є актуальною темою у багатьох країнах світу. Багато країн дбають про збереження та просування своїх традицій та культурних особливостей через розвиток галузі гостинності та туризму. Впровадження локальних продуктів та послуг гостинності є важливим елементом в розвитку туризму та галузі гостинності у багатьох країнах світу, адже воно дозволяє не тільки зберігати традиції та культурні особливості регіону, але й підтримувати місцеву економіку та забезпечувати якість та свіжість продуктів у стравах [12].

Міжнародний досвід застосування локальних меню в розвинутих країнах, представлено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

#### Міжнародний досвід застосування локальних меню в розвинутих країнах

Країна	Зміст локальних меню
Франція	використання місцевих інгредієнтів, таких як свіжі овочі, фрукти та м'ясо, щоб забезпечити якість та свіжість страв;
Італія	популярним є ресторани «trattorias», які використовують місцеві продукти та створюють традиційні страви з використанням місцевих рецептів;
Японія	використання місцевих продуктів є не тільки кулінарною традицією, але й важливою складовою культури, традиційними японськими стравами є суші та рибні страви, які готуються з місцевих продуктів та мають свої власні особливості;
Скандинавія	використання місцевих інгредієнтів, які вирощуються в скандинавських країнах, такими продуктами є сир та м'ясо, що є популярними в ресторанах та кафе;
США	програма «Farm-to-Table» дозволяє ресторанам співпрацювати з місцевими фермерами та виробниками, щоб забезпечує свіжість та якість продуктів у стравах;
Велика Британія	заклади співпрацюють з місцевими фермерами та виробниками, щоб забезпечити своїх гостей свіжими та якісними стравами.

Так, наприклад, у Франції дуже популярним є рух «terroir», що підкреслює значення вирощування та використання місцевих продуктів в готуванні страв. Багато ресторанів використовують місцеві інгредієнти, такі як

свіжі овочі, фрукти та м'ясо, щоб забезпечити якість та свіжість страв. Багато ресторанів використовують продукти, які вирощуються на місцевих фермах та готують страви за традиційними рецептами регіону.

У Італії також популярним є використання місцевих продуктів та створення традиційних страв з використанням місцевих рецептів. Такі ресторани називаються «trattorias» та є дуже популярними серед туристів та місцевих жителів.

У Японії використання місцевих продуктів є не тільки кулінарною традицією, але й важливою складовою культури. Традиційні японські страви, такі як суші та рибні страви, готуються з місцевих продуктів та мають свої власні особливості.

У Скандинавії розвиток галузі гостинності базується на використанні місцевих інгредієнтів, які вирощуються в скандинавських країнах. Такі продукти, як сир та м'ясо, є популярними в ресторанах та кафе.

Впровадження локальних меню в закладах ресторанного господарства стає все популярнішим у багатьох країнах світу, оскільки дозволяє зберігати традиції та культурні особливості регіону, підвищувати якість та свіжість страв та сприяти розвитку місцевої економіки.

Наприклад, у США програма «Farm-to-Table» дозволяє ресторанам співпрацювати з місцевими фермерами та виробниками, щоб забезпечити свіжість та якість продуктів у стравах. Це не тільки забезпечує якість страв, але й підтримує місцеву економіку, сприяючи зростанню фермерських господарств та інших маленьких підприємств [15].

У Великій Британії також досить поширене використання місцевих інгредієнтів у ресторанах та кафе. Багато закладів співпрацюють з місцевими фермерами та виробниками, щоб забезпечити своїх гостей свіжими та якісними стравами.

Отже, розвиток локальних продуктів та послуг гостинності є важливим елементом в розвитку туризму та галузі гостинності у багатьох країнах світу, адже воно дозволяє не тільки зберігати традиції та культурні особливості

регіону, але й підтримувати місцеву економіку та забезпечувати якість та свіжість продуктів у стравах. Багато ресторанів та закладів готельного господарства в усьому світі пропонують локальні меню зі стравами, які використовують місцеві інгредієнти та рецепти. Також важливо враховувати сезонність продуктів та використовувати лише ті продукти, які доступні в даному регіоні та відповідають їхній сезонності. Наприклад, у літній період використання свіжих фруктів та овочів може бути більш поширеним, тоді як взимку популярніші будуть гарячі страви з м'яса та круп. Використання локальних меню допомагає просувати місцеву культуру та туристичний потенціал регіону. Багато туристів зацікавлені в спробі місцевих страв та продуктів, тому відвідування закладів ресторанного господарства з локальними меню може стати додатковою привабливістю для туристів.

У підсумку, впровадження локальних меню у закладах ресторанного господарства є важливим та актуальним трендом у галузі гостинності. Це дозволяє зберігати традиції та культурні особливості регіону, підтримувати місцеву економіку, забезпечувати якість та свіжість продуктів у стравах та просувати туристичний потенціал регіону.

Таким чином, розвиток локальних продуктів та послуг гостинності є важливим елементом в розвитку туризму та галузі гостинності у багатьох країнах світу, адже воно дозволяє не тільки зберігати традиції та культурні особливості регіону, але й підтримувати місцеву економіку та забезпечувати якість та свіжість продуктів у стравах. Наприклад, досвід Франції засвідчує, що в країні дуже популярним є рух «terroir», який підкреслює значення вирощування та використання місцевих продуктів в готуванні страв. У Італії також популярним є використання місцевих продуктів та створення традиційних страв з використанням місцевих рецептів. У Японії використання місцевих продуктів є не тільки кулінарною традицією, але й важливою складовою культури. У США програма «Farm-to-Table» дозволяє ресторанам співпрацювати з місцевими фермерами та виробниками, щоб забезпечити свіжість та якість продуктів у стравах.

## **РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА ВПРОВАДЖЕННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАХІДНОЇ УКРАЇНИ ЛОКАЛЬНОГО МЕНЮ**

### **2.1. Методичні підходи дослідження розвитку ресторанного господарства регіону**

Ресторанне господарство є важливою складовою туристичної і господарської інфраструктури будь-якого регіону, тому дослідження його розвитку має велику актуальність. Методичні підходи дослідження розвитку ресторанного господарства регіону можуть допомогти зрозуміти стан і перспективи розвитку галузі, а також визначити шляхи її покращення.

Одним із методів дослідження може бути аналіз ринку ресторанного обслуговування. Для цього необхідно вивчити поточний стан ринку, зокрема, кількість та склад ресторанів, популярність різних форматів ресторанів, обсяги обслуговування, цінову політику тощо. Аналіз ринку дозволить зрозуміти попит на послуги ресторанного господарства в регіоні та визначити потенційні можливості для розвитку галузі [16].

Ще одним методом є опитування споживачів. Дослідження думок та побажань клієнтів щодо якості обслуговування, різноманітності меню, цінової політики тощо, дозволить зрозуміти їх потреби та вподобання. Це, в свою чергу, може допомогти рестораторам вдосконалити свої послуги та збільшити задоволеність клієнтів.

Також, можна проводити моніторинг та аналіз законодавчих та регуляторних змін у галузі ресторанного господарства, зокрема, в сферах фінансування, забезпечення безпеки та якості продуктів харчування. Це дозволить вчасно відреагувати на зміни та вдосконалювати роботу ресторанного бізнесу відповідно до нових вимог та нормативів.

Існує декілька методичних підходів, які можуть бути використані при дослідженні розвитку ресторанного господарства регіону [17]. Деякі з них наступні:

1. Аналіз ринку ресторанного господарства. Цей підхід включає вивчення структури ринку ресторанного господарства, таких показників, як кількість та розташування ресторанів у регіоні, їхня спеціалізація, рівень конкуренції та ін. Аналіз ринку дозволяє оцінити потенційні можливості для розвитку галузі, виявити тенденції та перспективи розвитку, визначити фактори, які впливають на ефективність ресторанного бізнесу у регіоні.

2. Опитування споживачів. Цей підхід передбачає проведення опитування споживачів з метою вивчення їхніх потреб та вимог до ресторанного господарства. Опитування може бути спрямоване на вивчення різноманітності меню, цінової політики, рівня обслуговування, якості продуктів харчування та інших факторів, які впливають на задоволеність клієнтів. Результати опитування можуть допомогти рестораторам вдосконалити свої послуги та збільшити задоволеність клієнтів.

3. Моніторинг та аналіз законодавчих та регуляторних змін у галузі ресторанного господарства. Цей підхід передбачає вивчення змін в законодавстві та регуляторних вимогах щодо ресторанного бізнесу у регіоні. Моніторинг може включати в себе вивчення змін у вимогах до якості продуктів харчування, умов здійснення діяльності ресторанів, правил пожежної безпеки, вимог до санітарного та гігієнічного стану приміщень та інших параметрів. Результати моніторингу та аналізу можуть допомогти рестораторам вчасно адаптуватися до змін, забезпечити відповідність своїх закладів вимогам та уникнути штрафних санкцій.

4. Дослідження інновацій у галузі ресторанного господарства. Цей підхід передбачає вивчення інноваційних технологій та практик, які можуть бути застосовані у ресторанному бізнесі. До таких технологій можуть належати, наприклад, системи онлайн-бронювання столиків, системи замовлення їжі за допомогою мобільних додатків, використання штучного

інтелекту для підвищення ефективності управління рестораном та ін. Дослідження інновацій може допомогти рестораторам покращити свої процеси та послуги, забезпечити більшу конкурентну перевагу та привернути більше клієнтів.

Зазначені підходи можуть бути використані в комплексі для забезпечення більш глибокого та повного дослідження розвитку ресторанного господарства регіону. Комбінація аналізу ринку, опитування споживачів, моніторингу та аналізу законодавчих змін та дослідження інновацій може допомогти рестораторам зрозуміти ринок та його потреби, покращити свої процеси та послуги та забезпечити більшу конкурентну перевагу на ринку [18].

Дослідження конкуренції в ресторанному бізнесі. Цей підхід передбачає вивчення конкурентного середовища ресторанного ринку, аналіз порівняльних переваг та недоліків конкурентів, їхніх стратегій та тактик. Результати такого дослідження можуть допомогти рестораторам підвищити свою конкурентоспроможність та визначити свої конкурентні переваги на ринку.

Дослідження споживацьких потреб та попиту на ресторанні послуги. Цей підхід передбачає вивчення попиту на ресторанні послуги в регіоні та визначення споживацьких потреб та вимог щодо якості, ціни, асортименту та інших параметрів. Результати дослідження можуть допомогти рестораторам підвищити задоволеність клієнтів, відповідати їхнім потребам та попиту на ринку, а також забезпечити більшу ефективність маркетингових кампаній та рекламних заходів [19].

Всі ці підходи є важливими для дослідження розвитку ресторанного господарства регіону та можуть допомогти рестораторам підвищити свою конкурентоспроможність та ефективність управління бізнесом. Крім того, такі дослідження можуть бути корисними для визначення потенційних інвестиційних можливостей в ресторанному бізнесі та розробки стратегії розвитку бізнесу в цілому.

## **2.2. Аналіз рівня впровадження локального меню в закладах ресторанного господарства в західній Україні**

За останні роки, споживачі стали більш свідомими щодо здорового харчування та почали активніше обирати страви зі свіжих та якісних продуктів, приділяючи увагу походженню та якості інгредієнтів. Це призвело до збільшення популярності локальної кухні та місцевих інгредієнтів. Заклади ресторанного господарства відреагували на цю тенденцію, впроваджуючи власні локальні меню та підтримуючи співпрацю з місцевими фермерами та виробниками [20].

Сучасні реалії інноваційного розвитку ресторанних закладів як України так і усього світу характеризуються невизначеністю та досить високим ступенем ризику припинити свою діяльність, через поширення пандемії COVID-19. Карантинні обмеження та загроза захворювань є для ресторанного бізнесу більшою загрозою, ніж економічні та політичні кризи. Ситуація що склалась у всьому світі змінила діяльність усіх суб'єктів господарювання, в тому числі ресторанних закладів. Пропонуємо провести аналіз інноваційного розвитку ресторанного бізнесу України в сучасних умовах [21].

Аналіз наукових публікацій за темою дослідження засвідчує, що в регіонах України протягом 2020 року закрилося майже 4000 закладів ресторанного господарства через пандемію та впровадження локдауну. В деяких статистичних публікаціях (звіт аналітичного центру «Ресторани України») зазначена цифра 3850 закладів ресторанного господарства. Наприклад, до локдауну в регіонах України працювало 18 636 суб'єктів ресторанного господарювання, проте на початок 2021 року, їх кількість становила 14 786.

На нашу думку, з причини зменшення кількості суб'єктів ресторанного господарства, обсяг ринку ресторанних послуг України, на даний час скоротився на 30% або на 6 млрд грн по відношенню до зазначеного показника за попередній рік. [17]

Ключовими причинами закриття ресторанних господарств в регіонах України станом на сьогодні є військове вторгнення росії в Україну, затяжний локдаун, обмеження діяльності ресторанних закладів (3 жовтня 2020 року Кабінет міністрів заборонив роботу ресторанів та інших закладів громадського харчування після 22:00), впровадження комендантської години та відсутність іноземних туристів в регіонах України сьогодні [8].

Динаміка розвитку ресторанних закладів України з 2003 до 2020 року представлена на рис. 2.1.

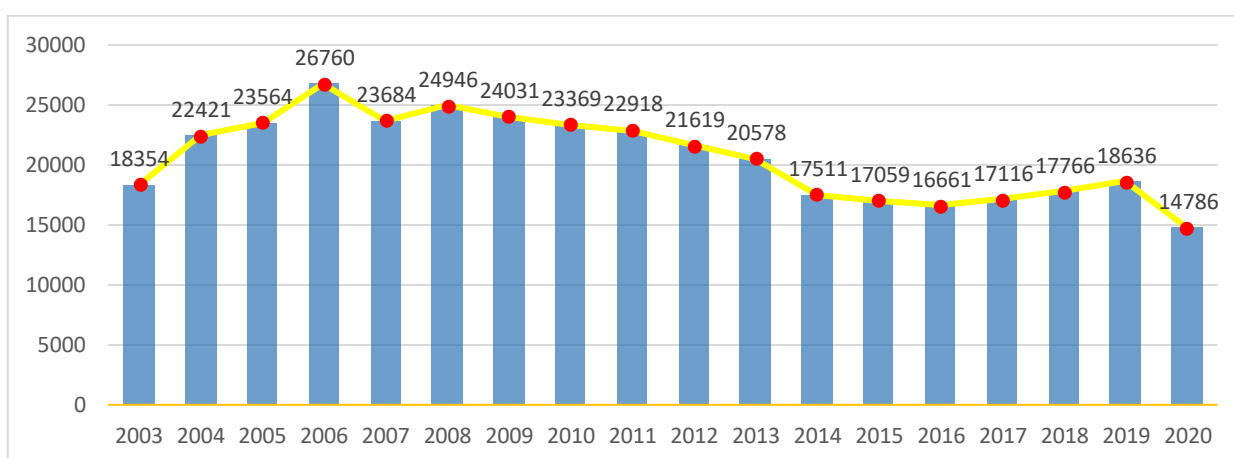


Рис. 2.1. Динаміка розвитку ресторанних господарств регіонів України.

Аналіз представленої динаміки засвідчує, що у 2019 році зареєстровано найбільшу кількість суб'єктів ресторанного господарства, а саме 18636 одиниць, що майже на чотири тисячі більше ніж у наступному, 2020 році. Доцільно також провести аналіз регіональних особливостей впровадження та розвитку регіональних меню в закладах ресторанного господарства. Так, аналіз діяльності в регіонах України ресторанних господарств засвідчив, що останнім часом значний прорив здійснило місто Львів. За цей період у Львові сформувалось значна кількість ресторанних господарств, які створюють локальний ексклюзивний гастрономічний продукт індустрії гостинності [22].

Проте, на територіях Західної України (в інших містах окрім Львова) очікуємо, що більшість закладів ресторанного господарства будуть впроваджувати локальне меню, використовуючи місцеві інгредієнти та

пропонуючи страви, що представляють традиції та культуру регіону. Однак, конкретний рівень впровадження залежатиме від багатьох факторів, таких як конкуренція на ринку, ступінь залученості місцевих виробників, попит споживачів на локальні страви та багато інших.

В цілому, аналіз рівня впровадження локального меню в закладах ресторанного господарства в західній Україні доцільно проводити на різних рівнях – від окремих закладів та конкретних регіонів до всього регіону. При цьому варто враховувати такі аспекти, як:

- розмаїття та доступність місцевих інгредієнтів;
- традиції та культуру регіону;
- попит та інтерес клієнтів у локальній кухні;
- готовність закладів ресторанного господарства до використання місцевих інгредієнтів;
- конкуренція на ринку.

Вживання локальних продуктів на західній Україні є досить поширеною практикою, яка має глибокі корені в історії та культурі регіону. На західній Україні здебільшого господарюють сільськогосподарські підприємства, які спеціалізуються на вирощуванні овочів, фруктів, зернових та інших культур. Завдяки цьому, місцеві жителі мають можливість купувати свіжі, якісні та смачні продукти без посередників, що дозволяє їм бути впевненими в їх якості та корисності для здоров'я. Крім того, споживання локальних продуктів допомагає підтримувати місцеву економіку та зберігати традиції та культурну спадщину регіону. Взагалі, вживання локальних продуктів на західній Україні можна назвати не просто практикою, а справжнім способом життя, який має багато переваг для здоров'я місцевих мешканців та збереження навколишнього середовища. Сучасні гості регіону також бажають відчувати на собі таку дію локальних продуктів [23].

Уся Західна Україна надзвичайно багата та різноманітна щодо традицій та культури харчування. Основні приклади локальних страв з розподілом на регіони Західної України представлено в таблиці 2.1.

## Приклади локальних страв в регіонах Західної України

Назва	Опис
Волинська область	
Бібалка	Давня страва Волині, яка приготовляється із кислої капусти, кукурудзяного борошна та журавлини. Її різко-виражений смак і аромат стали насолодою для місцевих жителів. Бібалку можна випікати на сковороді або в духовці, додаючи до неї мед або цукор, якщо бажаєте солодкої версії страви.
Холодник на молоці	Освіжаюча страва, яка стала дуже популярною влітку. Головною особливістю цієї страви є те, що для її приготування використовуються виключно свіжі та сезонні овочі, такі як огірки, помідори та зелень. Цей суп може бути дуже смачним, якщо додати запашну цибулю та кислу сметану.
Деруни	Традиційна українська страва, яка зазвичай готується зі смаженої на батареї маси з тертих картопляних брикетів, які містять яйця, цибулю, сіль і перець. Вони зазвичай подаються з сметаною або з тушкованим м'ясом і являються популярною варіацією на звичайні картопляні млинці або котлети.
Рівненська область	
Мацик	Колись його виготовляли для тривалого зберігання м'яса із усіма корисними, поживними речовинами. Сьогодні – це надзвичайно смачний продукт, що зберіг свої кращі властивості і примножив їх.
Рівненські пампушки	М'які та пухкі пироги, які приготовляються на парі та є однією з найпопулярніших страв Рівненщини. Ці пироги можна подавати з різними соусами, такими як грибний, томатний чи зелений соус, який готують зі свіжих зелених трав.
Капусняк з ягням	Смачний та ситний суп з кислої капусти з додаванням ягнятини та овочів. Цей суп зазвичай готують у глиняному горщику, що додає йому особливого аромату та смаку. Крім того, цей суп містить багато вітамінів та мінералів, що робить його корисним та поживним.
Львівська область	
Галушки з сиром та часником	Традиційна львівська страва, яка складається зі свіжих галушок з сиром та часником. Часник додає страві пікантності та аромату, а сир робить її м'якою та смачною.
Гуляш	Смачна страва, яка займає особливе місце у кулінарній традиції Західної України. Вона готується з тушованого свинячого або яловичого м'яса з додаванням овочів (переважно цибулі та перцю), спецій та зелені. Гуляш подають з різними гарнірами, такими як картопля, гречка, рис або пшеничний хліб.
Медовик львівський	Дуже популярний десерт у Львові, який приготовляється з медових коржів, що просочені медово-вершковим кремом з додаванням твердого сиру. Цей торт має багатий, смачний смак та аромат меду, а крем робить його надзвичайно м'яким та ніжним.
Тернопільська область	
Рожки з капустою	Традиційна тернопільська страва, що складається зі шматочка кислої капусти та фаршу, запеченого в тісті. Цей пиріг може бути величезним, тому його зазвичай подають на свята та урочисті події.
Підки	Традиційна страва тернопільської кухні, яка має форму плаского пирога з начинкою з різних інгредієнтів, наприклад, картоплі, грибів, капусти, м'яса або сиру. Для приготування зазвичай використовують тісто з пшеничної або житньої муки, яке витягують в тонкі шари, на які кладуть начинку та складають в плоску конструкцію, яку потім печуть чи смажать на сковороді.

Шинка на звареному пиві	Унікальна страва з м'яса свинини, яке варять у пиві, а потім запікають з різноманітними приправами. Ця страва має неповторний смак та аромат, і є популярною серед місцевого населення.
Хмельницька область	
Здоба з куркою	Дуже популярна страва в Хмельницькій області, яка складається з курячого фаршу, спецій та здобного тіста, яке запікається в духовці. Така ковбаска зазвичай подається на стіл у вигляді округлих або овальних шматочків, що нарізають перед подачею.
Хмельницький рулет	Вишукана страва з м'яса, яка готується з різних видів м'яса, грибів і зелені, і запікається в рулет. Ця страва має незвичайний смак і аромат, що дається за рахунок гармонійного поєднання різних інгредієнтів, запікання в духовці.
Залізник	Страва, яка включає в себе вареники зі смачним начинням, зазвичай з грибів, картоплі та м'яса. Ця страва має традиційний смак та аромат Хмельницької області, і вона часто подається з вершковим маслом, сметаною або соусом з грибів.
Закарпатська область	
Курка по-закарпатські	Смачна страва з запеченої курки, яка має особливий смак завдяки додаванню ковбаси, грибів та зелені. Ця страва є однією з найпопулярніших у закарпатській кухні та є обов'язковою на святковому столі.
Солянка по-закарпатські	Багатий та ароматний суп з м'ясом, ковбасою, овочами та кислої капусти. Ця страва характеризується яскравим смаком, де кислинка капусти чудово поєднується з м'ясним бульйоном та гостротою ковбаси.
Банаш	Страва з кукурудзяного борошна, яка має довгу історію у закарпатській кухні. Вона готується швидко та просто, а в її складі є бринза, сало та зелень, що робить її дуже смачною.
Івано-Франківська область	
Гуцульський борщ	Традиційна страва гуцульської кухні, яка приготовлюється з квасної капусти, картоплі, м'яса, ковбаси та грибів. Цей борщ має насичений смак та аромат, завдяки додаванню паприки, часнику та інших спецій, і часто подається з кислою сметаною.
Бограч	Ще одна традиційна страва гуцульської кухні, яка приготовлюється з тушкованого м'яса, звичайно яловичини або свинини, з додаванням кубиків картоплі, паприки, цибулі, часнику та інших овочів. Ця страва має сильний аромат та насичений смак завдяки використанню паприки та інших спецій.
Мукальські налисники	Страва з кислої капусти та грибами, яка готують на основі тіста для налисників. Наївніші налисники намазують соусом з кислої капусти та грибів, складають у великий плоский стілець та запікають у духовці. Ця страва має характерний смак та аромат квашеної капусти та грибів, і зазвичай подається з сметаною.
Чернівецька область	
Буковинський грибний рагу	Смачна та ароматна страва з духмяних грибів, овочів та спецій, яка здатна зігріти в холодну пору року. Зазвичай рагу готують на місцевих грибах, таких як білі та польові гриби, а також додають моркву, цибулю, селеру та інші овочі для збагачення смаку та аромату.
Солодкий сирник	Один з десертів буковинської кухні. Сирник складається з м'якого сиру, який змішують з яйцями, медом, цукром та горіхами, і запікають у духовці до золотисто-брунатного кольору. В результаті отримується ніжний та смачний десерт, який можна подавати з вершками або сиропом.
Крем'янка	Традиційна страва буковинської кухні, яка готується з вареників з картоплею та грибами. Вареники подають з сметаною та олією, що надає їм особливої смакової насиченості та аромату. Ця страва відмінно підійде для ситного обіду або вечері, а також для святкового столу.

Загалом, в Україні спостерігається певний рівень впровадження локального меню в закладах ресторанного господарства, особливо в тих регіонах, де є розмаїття місцевих продуктів та розвинута культура гастрономії. Однак, ще багато можна зробити для популяризації місцевої кухні та збільшення її використання у закладах ресторанного господарства. Особливо важливо підтримувати та розвивати малих виробників та постачальників місцевих інгредієнтів, щоб забезпечити стабільний доступ до якісної сировини та зберегти регіональні традиції гастрономії. Крім того, можна використовувати різноманітні заходи та ініціативи, такі як фестивалі місцевої кухні, кулінарні майстер-класи, рекламні кампанії та інше, щоб залучити більше клієнтів до закладів, які використовують локальне меню [24].

Крім того, в майбутніх дослідженнях доцільно Для аналізу рівня впровадження локального меню в закладах ресторанного господарства, як зазначено вище, доцільно використовувати дослідницькі методи, такі як опитування клієнтів, аналіз замовлень та витрат закладів на місцеві інгредієнти, а також спостереження за діяльністю конкурентів на ринку. Для опитування клієнтів можна використовувати анкети з питаннями про вподобання щодо локальної кухні, ставлення до використання місцевих інгредієнтів та частоту відвідування закладів, які пропонують локальне меню. Це дозволить оцінити рівень попиту на такі страви серед клієнтів та зрозуміти, наскільки популярними є заклади з локальним меню.

Аналіз замовлень та витрат закладів на місцеві інгредієнти дозволяє визначити, наскільки ефективно використовуються місцеві ресурси та наскільки вигідно їх закуповувати. Це може дати можливість зрозуміти, наскільки популярним є локальне меню серед закладів ресторанного господарства та наскільки вони готові вкладати зусилля та кошти в його впровадження. Спостереження за діяльністю конкурентів на ринку дозволяє зрозуміти, наскільки активні інші заклади у впровадженні локального меню та які інновації вони використовують. Це може дати ідеї та інсайти щодо того, як покращити свої пропозиції та привернути більше клієнтів [25].

### **2.3. Діагностика якості та конкурентоспроможності локального меню (на прикладі Волинської та Львівської області)**

Рівень якості та конкурентоспроможності локального меню залежить від багатьох факторів, таких як доступність і якість інгредієнтів, кваліфікація та досвід персоналу, стиль та культура готування, та здатність відповідати на потреби та смаки місцевої спільноти [26].

Щоб забезпечити високий рівень якості та конкурентоспроможності, ресторан повинен пропонувати свіжі та якісні продукти, що відповідають попиту клієнтів. Також важливо, щоб кухарі та персонал були професійними та знали секрети приготування страв, які б задовольняли навіть найвибагливіших гурманів. Наприклад, ресторани можуть пропонувати страви з місцевими інгредієнтами, або традиційні місцеві страви зі специфічними місцевими інгредієнтами, що робить їх унікальними та більш привабливими для туристів та місцевих мешканців.

Крім того, ресторан повинен враховувати смакові уподобання та культурні особливості місцевої спільноти, а також виконувати замовлення відвідувачів із різними дієтичними потребами, щоб задовольнити потреби різноманітної аудиторії. Якість обслуговування також грає важливу роль у підвищенні конкурентоспроможності ресторану, оскільки задоволені клієнти часто повертаються, рекомендують ресторан своїм знайомим та публікують позитивні відгуки в інтернеті [27].

Таким чином, високий рівень якості та конкурентоспроможності локального меню може забезпечити ресторану успіх на ринку та збільшення прибутку. Для цього варто вивчити ринок та конкурентів, щоб зрозуміти, що пропонують інші ресторани та як можна виділитись на тлі конкурентів. Можна запропонувати унікальні страви, які не пропонуються в інших закладах, або використовувати інгредієнти, що є характерними лише для даного регіону. Також варто звернути увагу на візуальне оформлення страв, щоб вони виглядали привабливо та апетитно.

Ще одним чинником, який може підвищити конкурентоспроможність ресторану, є використання сучасних технологій. Наприклад, ресторан може пропонувати онлайн-замовлення та доставку страв, що дозволить залучити більше клієнтів та забезпечити їм більш зручний сервіс [28].

Узагалі, успішні ресторани враховують потреби та бажання клієнтів, пропонують унікальний досвід та забезпечують високий рівень якості та обслуговування. Важливо розвиватись та вдосконалюватись, слухати своїх клієнтів та бути готовим до змін, щоб підтримувати свою конкурентоспроможність та привабливість для клієнтів.

Аналіз меню дозволяє оцінити використання місцевих інгредієнтів та традиційних страв, а також їх відсоткове співвідношення з загальною кількістю страв у меню. Також можна вивчити ціни на страви з місцевими інгредієнтами порівняно зі стравами, які використовують інгредієнти з інших регіонів або країн [30].

Опитування клієнтів та власників закладів ресторанного господарства дає можливість зрозуміти, наскільки популярна місцева кухня серед клієнтів та яку роль відіграє використання місцевих інгредієнтів у приваблинні нових клієнтів. Також власники закладів можуть дізнатися про перешкоди, з якими вони стикаються при використанні місцевих інгредієнтів та як їх можна подолати.

Загалом, проведення аналізу рівня впровадження локального меню в закладах ресторанного господарства в західній Україні є важливим кроком у підтримці місцевих виробників та розвитку регіональної гастрономії.

Таким чином, більш детально розглянемо впровадження локальних меню в закладах ресторанного господарства Львова та Волинської області. Вважаємо, що у Львові уваги заслуговують щодо локальних страв, такі ресторації як: «Kumpel Group» (пивна ресторація «Кумпель», ресторація «Бачевських», пивне ательє «Craft&Kumpel'», ресторан галицької кухні «Голодний Микола», винотека «Cafe1» та ін.); «Veronica Family» (ресторан-паб «Чорний кіт», ресторан-кондитерська «Вероніка», ресторан «Amadeus», кондитерська-аптека

Іонових «Під золотою зіркою»). Перелік найпопулярніших рестораних закладів Львова, які впроваджують локальне меню представлено в табл. 2.2 [3].

Таблиця 2.2

## Найпопулярніші ресторації Львова що впроваджують локальне меню

Назва закладу	Концепція закладу
«Реберня»	Ключова страва закладу – смачні смажені ребра, що готують на мангалі та відкритій кухні.
«П'яна вишня»	Ключовим є винний бар, в якому пропонують львівську вишневу настоянку, яка виготовлена за традиційним рецептом на коньячному спирті з відбірних місцевих вишень.
«Криївка»	Розміщується у підвалі кам'яниці №14 на площі Ринок. Концепція закладу показує події часів ОУН-УПА. Ресторанція вмикає патріотичну музику та оформлена під справжню партизанську криївку.
«Гризло»	Міні-кнайпа оформлена в гуцульському стилі. Разом з вибраними стравами не подають звичних приборів, а замість виделки та ложки пропонують металеві кігті.
«Галицька алхімія»	Унікальний заклад, де гості кушують різноманітні міцні зілля у тематичних пробірках. Крім цього, тут є десять тематичних кутків з живими тваринами.
«Львівська копальня кави»	Кав'ярня з глибинною та цікавою історією. За концепцією закладу, каву добувають з недр львівської площі ринок і обсмажують прямо у кав'ярні, що створює справжню атмосферу львівської кав'ярні.
«Дуже висока кухня»	Ключовою особливістю ресторану є відсутність меню та обслуговування, є лише кухарі та технічний персонал. Замість того, щоб обирати страви зі списку, гості повинні спілкуватися з кухарем, який допомагає визначитися із замовленням.

Зазначимо, що успішним та надзвичайно популярним сьогодні є ресторанація «Криївка». Кав'ярня «Львівська копальня кави» та «Львівська майстерня шоколаду» також є найпопулярнішими кав'ярнями міста. Крім того, реберня «Під Арсеналом», «Мазох-cafe», «Гасова лампа», «Дім легенд», Галицько-жидівська кнайпа «Під Золотою Розою» тощо є найпопулярнішими ресторанаціями міста Львова [16].

Якість та конкурентоспроможність локального меню Волинської області залежить від багатьох факторів, таких як культурні традиції, доступність продуктів, кулінарні здібності місцевих кухарів та конкуренція на ринку.

Волинська область має свої унікальні страви, які варто спробувати. Наприклад, це вареники з картоплею та грибами, які подають зі сметаною та беконом, галушки з кислого тіста з ковбасою, шкварками та цибулею, ковбаса сирниця, а також місцеві сири та мед. Однак, для підвищення якості та

конкурентоспроможності місцевого меню, варто звернути увагу на його візуальне оформлення та рецепти страв. Наприклад, можна експериментувати з інгредієнтами та створювати нові оригінальні рецепти, які будуть привабливі для туристів та місцевих жителів.

Також важливо вивчати ринок та конкурентів, щоб зрозуміти, як можна виділитись серед інших ресторанів та закладів швидкого харчування. Наприклад, можна використовувати продукти з місцевих ферм та ринків, що підкреслює автентичність місцевої кухні та допомагає залучати клієнтів, які цінують натуральні та свіжі продукти. Доцільно використовувати сучасні технології для замовлення та доставки страв, що дозволить залучати більше клієнтів та забезпечити їм більш зручний сервіс. Узагалі, для забезпечення високої якості та конкурентоспроможності локального меню Волинської області також важливо враховувати потреби та смаки різних груп клієнтів. Наприклад, можна включати у меню страви для вегетаріанців, страви з маложирними продуктами, страви для дітей та т.д. Також можна розробляти спеціальні меню для різних свят та подій. Для підвищення конкурентоспроможності локального меню важливо також вивчати та застосовувати нові кулінарні техніки та тенденції, щоб виходити за межі традиційного меню та привертати увагу клієнтів. Наприклад, можна експериментувати зі сполученням різних кухонь та створювати унікальні страви, які не тільки смачні, але й привабливі для фотографування та публікації в соціальних мережах [29].

Загалом, для досягнення високого рівня якості та конкурентоспроможності локального меню важливо поєднувати традиційні методи з новітніми технологіями та інноваціями.

Волинська область має багату культурну спадщину та традиції гостинності, які відображаються в її кухні. Основні продукти харчування – це м'ясо, риба, овочі та гриби, а також молочні продукти, такі як сир та сметана.

Серед найбільш популярних страв Волинської області можна виділити наступні:

- деруни – це смажені пласкі кулішки з картопляної тіста, які можуть бути подані зі сметаною або медом;
- ковбаса «Волинська» – це виріб з свинини та яловичини з додаванням спецій, який має характерний аромат та смак;
- рябчики з кислом'ятою – це страва з грибів рябчиків, які запікаються з кислою капустою та сметаною;
- капуста з горіхами – це традиційна волинська страва з сирієї капусти, яка маринується з горіхами та іншими спеціями;
- млинці з сиром – це тонкі млинці з начинкою з сиру та зелені.

Це тільки декілька прикладів страв, які можуть бути включені до локального меню Волинської області. Однак, важливо зазначити, що кожне місто та село в регіоні може мати свої власні унікальні страви та традиції, які слід досліджувати окремо. В Україні в цілому з'являється все більше закладів харчування, які активно пропагують та використовують місцеві продукти та страви. Такі заклади зазвичай ставлять перед собою такі цілі, як підтримка місцевих фермерів та виробників, зменшення екологічного впливу та просування унікального культурного досвіду через їжу. Наприклад, деякі заклади можуть використовувати в своєму меню такі місцеві продукти, як сир з Волині, ковбасу «Волинську», мед з лісів та інші страви, які є характерними для регіону. Також, деякі заклади можуть пропонувати спеціальні дегустаційні меню, де відвідувачі можуть спробувати різні страви з місцевими інгредієнтами та ознайомитись з традиціями готування [31].

Таким чином, Західна Україна – регіон з багатою історією та культурою, що відображається в її традиціях харчування. Цей регіон славиться своєю різноманітністю та багатою історією. У загальному, локальне меню може бути відмінним способом підтримки місцевих виробників та збереження культурної спадщини регіону. Тому, якщо ви маєте можливість, спробуйте відвідати заклади харчування, які використовують місцеві продукти та страви, і підтримайте цей важливий процес.

## **РОЗДІЛ 3. НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ ТА ПОСЛУГ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В РЕГІОНІ**

### **3.1. Інструменти підтримки локальних виробників гастрономічних продуктів**

Розвиток локальних продуктів та послуг ресторанного господарства в регіоні є важливою складовою розвитку туризму та господарства загалом. Це може допомогти збільшити дохід місцевих підприємств, підтримати місцеву економіку та покращити імідж регіону.

Однією з найважливіших напрямів розвитку локальних продуктів та послуг ресторанного господарства є підтримка місцевих фермерів та виробників продуктів харчування. Ресторанні підприємства можуть співпрацювати з місцевими фермерами та виробниками, щоб отримувати свіжі та якісні продукти, що в свою чергу може підвищити якість їжі та підтримати місцеве сільське господарство.

Іншим напрямом розвитку локальних продуктів та послуг є просування місцевих кулінарних традицій та страв. Ресторанні підприємства можуть створювати унікальні меню, які базуються на місцевих продуктах та традиціях готування. Це може залучати більше туристів, які хочуть спробувати місцеву кухню та дізнатися більше про культуру та історію регіону [32].

Також важливим напрямом розвитку є підтримка створення та розвитку місцевих ресторанів та кафе. Для цього можуть бути запроваджені пільги та державні програми, які сприяють розвитку ресторанного бізнесу в регіоні. Такі заходи можуть стимулювати зростання попиту на місцеві продукти та послуги, що допоможе збільшити прибутки місцевих підприємств

Крім того, розвиток локальних продуктів та послуг ресторанного господарства може бути спрямований на зменшення відходів та покращення стійкості регіонального середовища. Ресторанні підприємства можуть сприяти використанню місцевих продуктів та інгредієнтів, що зменшує транспортні

витрати та викиди в атмосферу. Також можна стимулювати підприємства до використання біорозкладаємих упаковок та посуду, що допоможе зменшити кількість відходів та покращити стан довкілля.

У цілому, розвиток локальних продуктів та послуг ресторанного господарства може бути корисним для регіону з багатьох поглядів: економічного, соціального та екологічного. Він може сприяти зростанню прибутків місцевих підприємств та створенню нових робочих місць, залученню туристів та підтримці місцевих культурних традицій, а також покращенню стану довкілля та зменшенню відходів. Тому влада та бізнес-спільнота можуть спільно працювати над розвитком цього напрямку, щоб досягти максимальної користі для регіону та його мешканців.

Щоб розвивати локальні продукти та послуги ресторанного господарства, можна вжити різноманітні заходи. Одним із них є підтримка місцевих виробників та постачальників. Для цього можна організувати місцеві ринки та ярмарки, на яких місцеві фермери та інші виробники зможуть презентувати свої продукти та знайти партнерів для співпраці з ресторанными підприємствами. Також можна проводити зустрічі та форуми для обміну досвідом та ідеями між виробниками та рестораторами [33].

Іншим способом розвитку локальних продуктів та послуг є підтримка ресторанных підприємств, які використовують місцеві інгредієнти та продукти. Для цього можна створювати фінансові стимули, наприклад, надавати знижки на комунальні послуги та податки, спрямовані на заощадження енергії та зменшення викидів. Також можна організувати конкурси та гранти для ресторанів, які використовують місцеві інгредієнти та продукти.

Крім того, важливо підтримувати місцеві культурні традиції та кулінарні особливості. Для цього можна проводити кулінарні фестивалі та заходи, на яких ресторани зможуть продемонструвати свої страви та спеціальності, що базуються на місцевих інгредієнтах та культурних традиціях. Такі заходи сприяють просуванню місцевої кухні, залученню туристів та розвитку регіонального бренду.

До інших способів розвитку локальних продуктів та послуг ресторанного господарства можна віднести використання еко- та соціально-орієнтованих підходів. Наприклад, ресторани можуть використовувати еко-посуд який біологічно розкладається та упаковку, що зменшує негативний вплив на навколишнє середовище. Також можуть використовувати продукти, які вирощуються з використанням екологічно чистих технологій.

Ще одним способом розвитку локальних продуктів та послуг є використання технологій та інтернету. Ресторани можуть створювати сайти та мобільні додатки, щоб просувати свої послуги та пропонувати замовлення онлайн. Це дозволяє залучати більше клієнтів, збільшувати обіг та розширювати асортимент продуктів та послуг [34].

Також важливо забезпечити якість обслуговування та розширювати асортимент страв, щоб задовольнити різноманітні потреби клієнтів. Ресторани можуть пропонувати меню з місцевими інгредієнтами та страви, які відповідають місцевим культурним традиціям та смакам.

Підтримка локальних виробників гастрономічних продуктів може бути корисною для кожної сторони. Локальні виробники отримують підтримку та стимул для розвитку свого бізнесу, а споживачі мають можливість насолоджуватися свіжими, якісними та унікальними продуктами, які не знайдеш в супермаркетах.

Ось кілька способів, які можуть допомогти в підтримці локальних виробників гастрономічних продуктів:

- здійснення покупок у місцевих магазинах та ринках: купляючи продукти у місцевих магазинах, ринках та прямо у виробника, забезпечується необхідні їх прибутки для розвитку та розширення бізнесу;

- використання місцевих продуктів у своїй кулінарії: використання місцевих продуктів у своїх стравах – це не тільки забезпечення їх якісним та свіжим складом, а й підтримка локальних виробників;

- підтримка місцевих фермерських ринків: участь у фермерських ринках – це добрий спосіб підтримки місцевих виробників, а також можливість зустріти їх та дізнатися про їхній продукт та виробництво;

- підписування на соціальні мережі місцевих виробників: вони часто публікують новини та пропозиції про свої продукти та акції;

- об'єднання з іншими споживачами та підтримка місцевих виробників разом: створення груп у соціальних мережах, поширення своїх відгуків та досвіду з покупок локальних продуктів;

- розвиток локальних виробників гастрономічних продуктів може бути корисною для кожної сторони. Локальні виробники отримують підтримку та стимул для розвитку свого бізнесу, а споживачі мають можливість насолоджуватися свіжими, якісними та унікальними продуктами, які не знайдеш в супермаркетах;

- відвідування ресторанів, які використовують місцеві продукти: відвідування ресторанів, які активно використовують місцеві продукти у своїх стравах, допомагає підтримувати локальних виробників та стимулювати розвиток їхнього бізнесу;

- стимулювання ініціатив та заходів, спрямованих на підтримку локальних виробників: багато організацій, урядових та громадських, проводять заходи та ініціативи з метою підтримки локальних виробників та популяризації їх продукції. Приєднуйтесь до таких ініціатив та беріть участь у них;

- розповіді про свої враження та рекомендації про місцеві продукти: якщо споживач задоволений якістю та смаком місцевих продуктів, він рекомендує їх своїм друзям та знайомим. Це може сприяти популяризації місцевих виробників та допомогти їм залучити нових споживачів [35].

Підтримка локальних виробників гастрономічних продуктів є важливою як для споживачів, так і для самих виробників. Вона сприяє розвитку місцевої економіки, збереженню культурної спадщини та розвитку нових технологій та підходів до виробництва їжі.

Отже, розвиток локальних продуктів та послуг ресторанного господарства в регіоні можливий за умови використання різноманітних підходів, таких як підтримка місцевих виробників та постачальників, застосування еко- та соціально-орієнтованих підходів, використання технологій та інтернету, підтримка місцевих культурних традицій та забезпечення якості обслуговування.

Підтримка локальних виробників гастрономічних продуктів має важливе значення для економіки, культури та здоров'я місцевих громад. Це допомагає зберегти традиційні методи виробництва, підвищити якість продуктів та забезпечити розвиток місцевого господарства. Одним із способів підтримки локальних виробників є популяризація та захист географічних зазначень. Географічні зазначення можуть захистити найцінніші традиції виробництва, зберегти локальні методи виробництва, дати можливість місцевим виробникам конкурувати зі світовими гігантами продуктової промисловості.

### **3.2. Географічні зазначення, як інструмент розвитку локальних продуктів**

Географічні зазначення – це вид захисту прав на виключне використання найменування продукту, який має специфічні характеристики і пов'язаний з певною географічною областю або місцем виробництва. Це означає, що продукт з певної географічної області може бути виготовлений тільки за певних умов і з використанням певних інгредієнтів, що забезпечує його унікальний смак, аромат і якість [38].

Географічні зазначення можуть бути захищені на рівні національних та міжнародних законів, таких як Закон про захист прав на географічні зазначення та охорону найменувань походження товарів в Україні та реєстр Європейського Союзу прохання про захист найменувань походження та захищені географічні зазначення. Наприклад, сир «Рокфор» може бути позначений як «Рокфор»

тільки якщо він виробляється в певному регіоні Франції та дотримується специфічних виробничих стандартів.

Для локальної гастрономії, географічні зазначення мають велике значення, оскільки вони допомагають зберегти традиційні рецепти та методи виробництва продуктів, що є унікальними для певної географічної області. Крім того, захист географічних зазначень сприяє розвитку місцевого господарства, оскільки спонукає до підтримки місцевих виробників та сприяє розвитку туризму [36].

Наприклад, у Франції відомий продукт «Кемембер де Нормандія», який може бути позначений як географічне зазначення.

Один з можливих кандидатів на географічні зазначення – це афінський мед. Грецький мед, зокрема мед з Афін, має давню історію, а його якість, смак і аромат відрізняються від інших видів меду. Захист географічного зазначення на афінський мед може сприяти збереженню традиційного методу виробництва меду та збереженню якості цього продукту.

Іншим можливим кандидатом на географічні зазначення може стати південноукраїнський бастурма. Бастурма – це тонко нарізаний та просочений спеціями м'ясний продукт, який має довгу історію в Україні та був завжди популярним серед місцевих мешканців. Захист географічного зазначення на бастурму може сприяти збереженню традиційного методу виробництва та збереженню якості продукту, а також підтримці місцевих виробників [37].

Інші можливі кандидати на географічні зазначення можуть включати різні місцеві сорти овочів і фруктів, сир із різних регіонів світу, різноманітні види м'яса та риби, а також різні види алкогольних напоїв. В кожному регіоні є унікальні продукти та методи їх виробництва, тому можливості для захисту географічних зазначень є безмежними.

Аналіз локального меню Західної України засвідчив багату культурну спадщину, що відображається в їжі та напоях, які пропонують в ресторанах, що є характерними для цього регіону. Тут можна виділити декілька потенційних географічних зазначень (таблиця 3.1):

## Потенційні географічні зазначення Західної України

Потенційне географічне зазначення	Характеристика
Світязький пончик	традиційний локальний вид пончиків, який готується в околицях озера Світязь на Волині. має особливий розмір та форму
Волинський мацик	традиційний м'ясний продукт, який виготовляється на Волині з м'яса шляхом сушення. Він має особливу м'яку консистенцію.
Галицький сир	сир, який виготовляється в регіоні Галичини, має унікальний смак та аромат, виробляються зі свіжого коров'ячого молока, з додаванням культур бактерій та приправ
Карпатська медовуха	традиційний алкогольний напій, який виробляється в Карпатах, з меду, ягід, трав та спецій, що зберігаються в глиняному посуді
Лемківська ковбаса	традиційна ковбаса, яку виготовляють в Лемківщині, з свіжого свинячого м'яса, з додаванням приправ та спецій
Гуцульський чай	традиційний напій, який виготовляється з трав, ягід та грибів, що зростають в Карпатах
Коломийська мука	мука, яка виготовляється з високоякісних зерен пшениці та різних зернових культур, які вирощуються в Коломийському районі, мука має характерний смак та аромат і використовується для приготування різних страв, зокрема, для випічки традиційного хліба та пирогів
Пруцькі форелі	свіжа річкова форель, яка виловлюється в річці Прут, що протікає через західну Україну

1. Галицький сир – сир, який виготовляється в регіоні Галичини, має унікальний смак та аромат. Його виробляють зі свіжого коров'ячого молока, з додаванням культур бактерій та приправ, які додають особливу нотку смаку. Виробництво Галицького сиру може бути захищено як географічне зазначення.

2. Карпатська медовуха – це традиційний алкогольний напій, який виробляється в Карпатах. Він виготовляється з меду, ягід, трав та спецій, що зберігаються в глиняному посуді. Карпатська медовуха має свій унікальний смак та аромат, який залежить від інгредієнтів та рецептури. Виробництво Карпатської медовухи може бути захищено як географічне зазначення.

3. Лемківська ковбаса – це традиційна ковбаса, яку виготовляють в Лемківщині. Вона виготовляється з свіжого свинячого м'яса, з додаванням приправ та спецій, що додають їй характерний смак та аромат. Виробництво Лемківської ковбаси може бути захищено як географічне зазначення.

4. Гуцульський чай – це традиційний напій, який виготовляється з трав, ягід та грибів, що зростають в Карпатах. Його варять з використанням глиняної посуду та дерев'яної ложки. Гуцульський чай має багато цілющих властивостей і має особливий смак та аромат. Цей напій може бути захищений як географічне зазначення.

5. Коломийська мука – це мука, яка виготовляється з високоякісних зерен пшениці та різних зернових культур, які вирощуються в Коломийському районі. Коломийська мука має характерний смак та аромат і використовується для приготування різних страв, зокрема, для випічки традиційного хліба та пирогів. Виробництво Коломийської муки може бути захищено як географічне зазначення.

6. Прутські форелі – це свіжа річкова форель, яка виловлюється в річці Прут, що протікає через західну Україну. Форель має неповторний смак та аромат, а також високу харчову цінність. Виробництво Прутської форелі може бути захищено як географічне зазначення.

7. Світязький пончик – це традиційний локальний вид пончиків, який виготовляється в околицях озера Світязь на Волині. Цей пончик має особливий розмір та форму, тонку хрустку скоринку та м'яку начинку з маком або сиром.

8. Волинський мацик – це традиційний м'ясний продукт, який виготовляється на Волині з м'яса шляхом висушення. Він має особливу м'яку консистенцію.

Варто зазначити, що Світязький пончик став одним з символів гастрономічної культури Волині, і на сьогоднішній день цей продукт виготовляється виключно в цьому регіоні за традиційними рецептами та з використанням місцевих інгредієнтів. Захист Світязького пончика як географічного зазначення може допомогти зберегти традиційний спосіб виробництва та допомогти місцевим виробникам продавати свої продукти під цим брендом, збільшуючи їхню конкурентоспроможність на ринку.

Для Волині актуальним є Волинський мацик, як потенційне географічне зазначення. Цей продукт має глибокі традиції в культурі та господарстві

Волині, і його виготовлення передається з покоління в покоління. Волинський мацик має вищу якість, ніж масово вироблювані продукти із супермаркетів, тому його поширення може забезпечити місцевим виробникам додаткові переваги на ринку. Захист Волинського мацику як географічного зазначення може допомогти зберегти традиційний спосіб виробництва, а також залучити увагу до його високої якості та унікального смаку. Це може підвищити визнання продукту на ринку та забезпечити додаткові можливості для розвитку місцевого господарства.

Крім того, захист географічного зазначення може допомогти залучити туристів до регіону, які будуть цікаві попробувати цей унікальний продукт, дізнатися про його історію та традиції виробництва. Захист географічного зазначення може допомогти зберегти та розвивати культурну спадщину Волині, а також залучити туристів, які будуть зацікавлені в спробі цього традиційного страви в оригінальному виробничому середовищі. Зазначені продукти мають особливість та неповторність, що зумовлені географічними та кліматичними умовами та традиціями виробництва в конкретному регіоні. Захист географічних зазначень дозволяє зберегти та розвивати традиційне виробництво та сприяти розвитку регіону, зберігаючи його культурну спадщину.

Таким чином, одним з основних видів захисту прав на виключне використання найменування продукту, який має специфічні характеристики і пов'язаний з певною географічною областю або місцем виробництва є географічні зазначення, які мають величезний потенціал на Західній Україні, зокрема у Волинській та Львівській областях.

### **3.3. Просування локального меню, як сучасного тренду розвитку ресторанних закладів**

Соціальні мережі можуть відігравати важливу роль в розвитку локальних гастрономічних продуктів, оскільки вони забезпечують можливість швидко та ефективно спілкуватись зі споживачами та просувати продукцію.

Одним зі способів використання соціальних мереж є створення спільноти, яка об'єднує місцевих виробників та споживачів. Така спільнота може допомогти виробникам знайти нових клієнтів та сприяти продажу їхньої продукції. Крім того, спільнота може допомогти споживачам знайти нові місця, де можна купити місцеві продукти, а також надати інформацію про їх якість та корисні властивості.

Іншим способом використання соціальних мереж є просування продуктів та послуг через рекламу та маркетингові кампанії. Наприклад, ресторани можуть розміщувати фотографії своїх страв та ділитись інформацією про інгредієнти, які використовуються для їх приготування. Також можна ділитись інформацією про спеціальні пропозиції, акції та знижки, що допоможе привернути нових клієнтів [40].

Крім того, соціальні мережі можуть стати майданчиком для взаємодії між виробниками та споживачами. Наприклад, виробник може запропонувати споживачам зв'язатися з ним безпосередньо через соціальну мережу, щоб вони могли задати питання про продукцію, дізнатись про умови поставки та отримати іншу інформацію.

Отже, соціальні мережі можуть допомогти розвивати локальні гастрономічні продукти, створюючи нові можливості для місцевих виробників та ресторанів. За допомогою соціальних мереж можна залучати увагу до унікальних продуктів та послуг, які можуть стати візитною карткою регіону. Також, соціальні мережі можуть допомогти залучити туристів, які зацікавлені в місцевій кухні та традиційних стравах.

Крім того, соціальні мережі можуть допомогти виробникам та ресторанам зібрати відгуки та рейтинги від своїх клієнтів, що дозволить поліпшити якість

продукції та послуг. Наприклад, ресторан може дізнатись про побажання та пропозиції своїх клієнтів та врахувати їх при створенні нових меню та акцій.

Рейтинг популярності соціальних мереж зазвичай базується на кількості активних користувачів і рівні їх залучення до певної платформи. Однак, методології розрахунку можуть відрізнятися залежно від джерела, яке проводить дослідження. Офіційний рейтинг популярності соціальних мереж за 2021 рік представлено в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

## Рейтинг популярності соціальних мереж у 2021 році

Назва соціальної мережі	Відсоток від загальної кількості опитаних, %
Facebook	68,09 %
Pinterest	11,3 %
Twitter	10,76 %
Instagram	4,66 %
YouTube	4,05 %
Tumblr	0,41 %
Reddit	0,33 %
Інші	0,4 %

На даний момент найпопулярнішими соціальними мережами є:

1. Facebook – з 2,8 мільярдами активних користувачів, які щодня діляться своїми думками, фотографіями та відео.

2. YouTube – ця відеохостингова платформа має більше 2,3 мільярдів активних користувачів. Вона дозволяє користувачам додавати відео, переглядати контент та коментувати.

3. WhatsApp – месенджер володіє понад 2 мільярдами активних користувачів та забезпечує зручний і безкоштовний спосіб спілкування, обміну повідомленнями та виклику.

4. Instagram – ця платформа для ділінгу фото та відео є однією з найшвидше зростаючих соціальних мереж та має понад 1 мільярд активних користувачів.

5. TikTok – це китайська соціальна мережа для обміну короткими відео, яка набула популярності в усьому світі. На даний момент на платформі близько 800 мільйонів активних користувачів.

Інші популярні соціальні мережі включають Twitter, LinkedIn, Reddit, Snapchat, Pinterest, Tumblr та інші. Характеристика поширених соціальних мереж для індустрії гостинності представлено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

## Характеристика поширених соціальних мереж для індустрії гостинності

Назва соціальної мережі	Tone of voice бренду
Twitter	Розмовний. Використання трендових хештегів. Обмеження – 140 символів. Можливість включення зображення і посилання. Використання скорочення посилань
LinkedIn	Професійний. Наявність новин. Наявність зображень і посилань. Відсутність хештегів
Facebook	Надихаючий. Місце для прямого продажу вашого продукту/послуги. Запитуйте свою аудиторію, будьте відкритими. Завантажте відео – це подобається підписникам. Наявність зображень і посилань. Відсутність хештегів
Instagram	Вражаючий. Використовуйте смайлики. Відео має найвищий рівень привабливості аудиторії. Історії в Instagram підвищать рейтинг сторінки. Створюйте опитування. Відмінне місце, щоб по-справжньому познайомитися з вашою аудиторією
Snapchat	Розмовний і неформальний. Оживіть текст. Використовуйте стікери. Залучайте відео та фотографії, що демонструють культуру вашого бренду ресторану. Створіть свій фірмовий об'єктив. Продемонструйте унікальну індивідуальність вашого бренду

Загалом, соціальні мережі можуть допомогти зробити локальні гастрономічні продукти та послуги більш доступними для споживачів, залучити нових клієнтів та підвищити свідомість про регіональну кухню та традиції. Однак, важливо пам'ятати, що успішне використання соціальних мереж потребує відповідального та професійного підходу, оскільки невдала стратегія маркетингу може призвести до негативного впливу на репутацію бренду або компанії.

## ВИСНОВКИ

За результатами проведених досліджень, здійснених в кваліфікаційній роботі бакалавра, можна зробити наступні висновки:

1. Локальне меню як сучасний тренд в закладах ресторанного господарства є актуальним і важливим фактором для розвитку галузі. Воно допомагає підвищити якість та стійкість продуктів, залучити нових клієнтів та підвищити привабливість регіону для туристів, може бути важливим фактором для розвитку туризму та підвищення привабливості регіону. Місцева кухня та продукти можуть стати важливим аргументом для туристів, які шукають нові враження та бажають познайомитися з культурою та традиціями регіону.

2. Популяризація локального меню в закладах ресторанного господарства західної України з метою досягнення принципів сталого розвитку та збереження ресурсного потенціалу. Продумане та удосконалене локальне меню може допомогти суб'єктам ресторанного господарства задовольнити сучасні потреби споживачів та залучити до закладу ресторанного господарства більше клієнтів, які дбають про сталий розвиток та бажають смакувати локальні страви.

3. Дослідження факторів впливу на розвиток ресторанного господарства має значний потенціал для розвитку бізнесу, формування політик та розвитку туризму. Вивчення факторів, що впливають на розвиток ресторанного господарства, може сприяти зростанню прибутковості та ефективності бізнесу, покращенню якості обслуговування, зменшенню витрат та підвищенню рівня задоволеності клієнтів. Доведено, що основним та визначальним фактором впливу на заклади ресторанного господарства є застосування світових трендів індустрії гостинності. Впровадження трендів може допомогти ресторанам залучати нових клієнтів та збільшувати прибуток.

4. Розвиток локальних продуктів та послуг гостинності є важливим елементом в розвитку туризму та галузі гостинності у багатьох країнах світу, адже воно дозволяє не тільки зберігати традиції та культурні особливості регіону, але й підтримувати місцеву економіку та забезпечувати якість та свіжість продуктів у стравах. Наприклад, досвід Франції засвідчує, що в країні дуже популярним є рух «terroir», який підкреслює значення вирощування та використання місцевих продуктів в готуванні страв. У Італії також популярним є використання місцевих продуктів та створення традиційних страв з

використанням місцевих рецептів. У Японії використання місцевих продуктів є не тільки кулінарною традицією, але й важливою складовою культури. У США програма «Farm-to-Table» дозволяє ресторанам співпрацювати з місцевими фермерами та виробниками, щоб забезпечити свіжість та якість продуктів у стравах.

5. В Західній Україні спостерігається достатній рівень впровадження локального меню в закладах ресторанного господарства, особливо в тих регіонах, де є розмаїття місцевих продуктів та розвинута культура гастрономії. Якість та конкурентоспроможність локальних меню Волинської та Львівської областей залежить від багатьох факторів, таких як культурні традиції, доступність продуктів, кулінарні здібності місцевих кухарів та конкуренція на ринку. Регіони мають свої унікальні страви, такі як: деруни, ковбаса «Волинська», рябчики з кислом'ятою, капуста з горіхами, млинці з сиром тощо. Локальне меню в більшій мірі впроваджене в закладах міста Львів, таких як: «Реберня», «П'яна вишня», «Криївка», «Гризло», «Галицька алхімія», «Львівська копальня кави», «Дуже висока кухня» тощо.

6. Виявлено перспективні напрями розвитку локального меню як сучасного тренду в закладах ресторанного господарства. До таких напрямів віднесено: просування локального меню, впровадження географічних зазначень тощо. Запропоновано практичні рекомендації щодо удосконалення діяльності ресторанних мереж шляхом впровадження локальних страв в меню закладу. Визначено потенційні географічні зазначення Західної України, такі як: «Світязький пончик», «Волинський мацик», «Галицький сир», «Карпатська медовуха», «Лемківська ковбаса», «Гуцульський чай», «Коломийська мука», «Пруцькі форелі» тощо.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антонюк Л. Л. Інновації : теорія, механізм розробки та комерціалізації: монографія Київ : КНЕУ, 2003. 394 с.
2. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
3. Андросова Т.В., Власова Н.О., Михайлова Н.В. Оцінка конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства: монографія.. Харків, 2010. 144 с.
4. Аветисова А.О. Структурні зміни на ринку ресторанного господарства: монографія. Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Туган-Барановського; за загально. Редакцією Аветисова А.О. Донецьк: Дон НУЕТ, 2003. 177 с.
5. Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм, готельне господарство і ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навчальний посібник. К. : Знання, 2002. 358 с.
6. Алексєєва Т. А., Обозна А.О., Шабельник Н.М. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Вісник Харківського політехнічного інституту*. 2017. № 2. С. 89-92
7. Балацька Н.Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип 42. С. 117-122. URL: <https://doi.org/10.32843/infrastruct42-20>.
8. Бутенко О. П. Стан ресторанного господарства України та перспективи його розвитку. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2019. Вип. 56. С. 18-24. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vetp\\_2016\\_56](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vetp_2016_56).
9. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. Посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О.М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
10. Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства. URL: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/ginda.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/ginda.htm).

11. Гірняк Л., Глагола В. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Інфраструктура ринку. 2018. Вип. 16. С. 71-77.

12. Гросул В., Зубков С., Іванова Т. Методичний інструментарій оцінювання рівня інноваційної активності підприємств ресторанного господарства. Маркетинг і менеджмент інновацій. 2018. № 1. С. 284-294.

13. Гусев С.. Половина грошей на їжу: скільки заробляють і на що витрачають українці. URL: <https://ukr.segodnva.ua/economics/enews/sko1ko-zarabativvavut-i-na-cho-tratvatikgaipcy-1117848.Біт11.1Шр5://aa7e1a.иа/ag1ic1e5/есопотіс5/nazvali-seredniichek-ukravinciv-u-restoranah/7582051>

14. Домінська О.Я., Батьковець Н.О. Сучасний стан та інноваційні процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. Економічні науки. 2017. Вип. 52. С. 39-41. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca\\_ekon\\_2017\\_52\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_ekon_2017_52_8)

15. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»

16. Завадинська О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2018. № 2. С. 93-102.

17. Кирніс Н. Інновації у сфері підприємств ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги. Економіко-правова парадигма розвитку сучасного суспільства. 2017. № 1. URL: <https://studlib.org.ua/index.php/eprs/article/view/105/102>

18. Лепетюха Н.В. Оцінка впливу факторів зовнішнього середовища на діяльність підприємства харчової промисловості. Глобальні та національні проблеми економіки. Вип. 14. 2016. С. 413-417.

19. Луцик С. Основні ресторанні тренди світу, чим живе прогресивна ресторанна індустрія сьогодні. URL: <https://posteat.ua/obzory/osnovni-restoranni-trendi-svitu-chim-zhive-progresivna-restoranna-industriya-sogodni/>.

20. Ринок ресторанного бізнесу в Україні. URL: <http://poglyad.com/blog/4/437>

21. Петрук Ю. Актуальні завдання управління розвитком підприємств ресторанного господарства в Україні. Схід. 2014. № 4. С. 4147

22. Онищук Н.В. Розвиток індустрії гостинності в Україні та світі. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2019. № 4 (21). 297-304.

23. Ончаренко Л.О. Особливості використання сучасних методів управління змінами у сфері готельно-ресторанного бізнесу. *Ефективна економіка*. № 10, 2015. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=6214>

24. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

25. Офіційний сайт Головного управління статистики у Волинській області. URL: <http://www.lutsk.ukrstat.gov.ua>.

26. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації (UNWTO World Tourism Organization). URL: <http://www.world-tourism.org>.

27. Офіційний сайт Національної туристичної організації. URL: <https://ntoukraine.org>

28. Офіційний сайт ГО «Асоціація індустрії гостинності. URL: <https://aigu.org.ua/>.

29. Офіційна сторінка Порталу «Zruchno.Travel». URL: <https://zruchno.travel/News/New/3101?lang=ua> (дата звернення: 01.05.2021).

30. Пандемія COVID-19 та її наслідки в сфері туризму в Україні (Оновлення до документу «Дорожня карта конкурентоспроможного розвитку сфери туризму в Україні»). URL <http://www.ntoukraine.org/assets/files/EBRD-COVID19-Report-UKR.pdf>

31. Портал Волинь туристична. URL: [www.vturyzn.com.ua](http://www.vturyzn.com.ua) .

32. П'ятницької Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підручник для вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

33. Семенюк Л.В. Обліково-аналітичне забезпечення стратегічного розвитку підприємств ресторанного господарства: Дис. канд. екон. наук/ Львівський національний університет імені Івана Франка. Л., 2016.275с.

34. Услуги кейтеринга «Catering Dnepr» URL: <https://cateringdnepr.com.ua/>

35. Шамара І. М. Тенденції розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм»* №1042. 2013. С. 151-154

36. Шидловська О. Б. Організація виробництва у ресторанному господарстві: URL: <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.41A.pdf>

37. Що таке гнучке вегетаріанство і в чому його користь. URL: <https://life.nv.ua/ukr/blogs/shcho-take-hnuchke-vehetarianstvo-i-v-chomu-johokorist-2454309.html>.

38. Якимишин Л. Я. Формування ланцюга поставок на основі ідентифікації споживчих потреб. *Вісник Національного університету Львівська політехніка. Логістика.* 2017. № 863. С. 245-258.

39. COVID-19 Наслідки для бізнесу та дії за умов кризи URL: [https://eba.com.ua/wpcontent/uploads/2020/04/EY\\_Survey\\_results\\_COVID\\_19\\_2.0.pdf](https://eba.com.ua/wpcontent/uploads/2020/04/EY_Survey_results_COVID_19_2.0.pdf)

40. Stensson A. Mapping the Restaurant Technology Landscape. Restaurant Innovation Summit. 2016. September 15. URL: [https://www.restaurant.org/Downloads/Events/RIS/RIS/RIS16\\_techresearch](https://www.restaurant.org/Downloads/Events/RIS/RIS/RIS16_techresearch) (дата звернення: 09.03.2023).

## **ДОДАТКИ**



Бібалка



Холодник на молоці



Деруни



Додаток А

Мацик



Рівненські пампушки



Капусняк з ягням



Галушки з сиром та часником



Гуляш



Медовик львівський



Рожки з капустою



Підки



Шинка на звареному пиві



Здоба з куркою



Хмельницький рулет



Залізняк



Курка по-закарпатськи



Солянка по-закарпатськи



Банош



Гуцульський борщ



Бограч



Мукальські налисники



Буковинське грибне рагу



Солодкий сирник



Крем'янка