

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 «МАГІСТР»

### РОЗВИТОК ЛОКАЛЬНОЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУХНІ УКРАЇНИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
(шифр і назва спеціальності)

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»  
(назва освітньої програми)

Виконав: здобувач вищої освіти  
групи ГРСм-21

\_\_\_\_\_ ДЕРКАЧ В'ячеслав Сергійович  
(підпис)

Керівник:  
\_\_\_\_\_ д.е.н., проф. МАТВІЙЧУК Л.Ю.  
(підпис)

Кваліфікаційну роботу  
допущено до захисту

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

Гарант освітньої програми:

к.е.н., доц. СИДОРУК С.В.

\_\_\_\_\_

Луцьк – 2023 року

# ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет *митної справи, матеріалів та технологій*

Кафедра *туризму та готельно-ресторанної справи*

Ступінь вищої освіти: *магістр*

Галузь знань: *24 Сфера обслуговування*

Спеціальність: *241 Готельно-ресторанна справа*

Освітня програма: *Готельно-ресторанна справа*

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри  
Л.Ю. Матвійчук

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 р.

## З А В Д А Н Н Я НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

*Деркачу В'ячеславу Сергійовичу*

1. Тема кваліфікаційної роботи *Розвиток локальної гастрономічної кухні України в сучасних умовах.*

Керівник роботи: д.е.н., проф. Матвійчук Л.Ю.

затверджені наказом вищого навчального закладу від

2. Строк подання здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи.

3. Вихідні дані до роботи: звіти *Асоціації індустрії гостинності України, Ресторанної гільдії, Національної туристичної організації, Всесвітньої туристичної організації, законодавчі та нормативні акти України щодо розвитку локальної гастрономічної кухні України, статистичні матеріали Державної служби статистики України, міждержавні та національні стандарти індустрії гостинності, наукова та практична література з досліджуваної тематики.*

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

Розділ 1. Теоретичні аспекти розвитку локальної гастрономічної кухні.

Розділ 2. Діагностика розвитку локальної кухні в регіонах України в сучасних умовах.

Розділ 3. Напрями розвитку локальної гастрономічної кухні України в сучасних умовах.

5. Перелік графічного матеріалу:

Аналіз присутності різних типів локальних кухонь в меню ресторанних закладів регіонів України.

Співвідношення тематичних закладів ресторанного господарства Волинської області.

## 6. Консультанти розділів роботи

| Розділ  | Прізвище, ініціали та посада консультанта | Підпис         |                  |
|---|---|----------------|------------------|
|   |   | завдання видав | завдання прийняв |
| Гарант освітньої програми   | доц. Сидорук С.В.                         |                |                  |
| Розділ 1. Теоретичні аспекти розвитку локальної гастрономічної кухні                | проф. Матвійчук Л.Ю.                      |                |                  |
| Розділ 2. Діагностика розвитку локальної кухні в регіонах України в сучасних умовах | проф. Матвійчук Л.Ю.                      |                |                  |
| Розділ 3. Напрями розвитку локальної гастрономічної кухні України в сучасних умовах | проф. Матвійчук Л.Ю.                      |                |                  |
| Висновки  | проф. Матвійчук Л.Ю.                      |                |                  |
| Нормо контроль  | доц. Сидорук С.В.                         |                |                  |

## 7. Дата видачі завдання «01» листопада 2022 р.

### КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

| № з/п | Назва етапів кваліфікаційної роботи магістра                                    | Строк виконання етапів роботи | Примітка |
|-------|---|-------------------------------|----------|
| 1.    | Обґрунтування вибору теми кваліфікаційної роботи                                | 01.11.2022 р.                 |          |
| 2.    | Огляд літератури та досліджування проблеми для написання кваліфікаційної роботи | 01.03.2023 р.                 |          |
| 3.    | Написання теоретичної частини кваліфікаційної роботи                            | 01.05.2023 р.                 |          |
| 4.    | Написання аналітичної частини кваліфікаційної роботи                            | 01.09.2023 р.                 |          |
| 5.    | Написання проектної частини кваліфікаційної роботи                              | 01.10.2023 р.                 |          |
| 6.    | Висновки  | 01.11.2023 р.                 |          |
| 7.    | Формування і організація списку використаних джерел                             | 15.11.2023 р.                 |          |
| 8     | Попередній захист кваліфікаційної роботи магістра                               | 28.11.2023 р.                 |          |
| 9     | Нормоконтроль   | 29.11.2023 р.                 |          |
| 10    | Інструментальна перевірка на академічний плагіат                                | до 7.12.2023 р.               |          |
| 11    | Представлення кваліфікаційної роботи магістра до захисту                        | 8.12.2023 р.                  |          |

Здобувач вищої освіти \_\_\_\_\_

Деркач В.С.

Керівник кваліфікаційної роботи \_\_\_\_\_

Матвійчук Л.Ю.

## АНОТАЦІЯ

Анотація Деркач В.С. *Організація якісних готельних послуг в Україні в сучасних умовах.* – На правах рукопису. Кваліфікаційна робота другого (магістерського) рівня, освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, галузі знань 24 Сфера обслуговування – Луцький національний технічний університет, кафедра туризму та готельно-ресторанної справи. – Луцьк, 2023. – 53 с., список джерел з 51 найменування.

Проаналізовано зміст та значення локальної гастрономічної кухні в розвитку територій та ресторанного господарства. Запропоновано особливості, які впливають на формування та розвиток локальної гастрономічної кухні регіонів України розглядати у вигляді трьох основних чинників: геополітичне та географічне розташування регіонів, кліматичні особливості та рівень розвитку регіонів.

Запропоновано інструменти розвитку локальної гастрономічної кухні, зокрема шляхом впровадження географічних зазначень. Визначено локальні страви та продукти Волині, які претендують на статус географічних зазначень. Отримання статусу географічного зазначення в не тільки відкриє нові ринкові можливості та забезпечить правовий захист, але й допоможе зберегти культурне різноманіття, підтримати місцеве виробництво та стимулювати туристичний потенціал Волині. Аналіз потенційних географічних зазначень Волинського регіону вказує на значний потенціал для розвитку локальної кухні та економічного зростання через культурне багатство та унікальність регіональних продуктів. «Світязький пончик», «Волинський мацик», «Світязький вугор», та «Волинська медівка» є не просто вираженням кулінарного майстерства, але й носіями глибоких історичних та культурних традицій Волині. Реєстрація цих продуктів як географічних зазначень може сприяти збереженню автентичності, підвищенню якості життя місцевих спільнот.

*Ключові слова:* локальна кухня, гастрономія, географічні зазначення, інструменти розвитку, регіони, підприємства.

## ANNOTATION

Abstract Derkach V.S. *Organization of quality hotel services in Ukraine in modern conditions*. – On the rights of the manuscript. Qualification work of the second (master's) level, educational and professional program «Hotel and restaurant business», specialty 241 Hotel and restaurant business, fields of knowledge 24 Field of service – Lutsk National Technical University, department of tourism and hotel and restaurant business. – Lutsk, 2023. – 53 p., list of sources with 51 names.

The content and significance of local gastronomic cuisine in the development of territories and the restaurant industry have been analyzed. It is proposed to consider the features that influence the formation and development of the local gastronomic cuisine of the regions of Ukraine in the form of three main factors: the geopolitical and geographical location of the regions, climatic features and the level of development of the regions.

Tools for the development of local gastronomic cuisine are proposed, in particular through the introduction of geographical indications. Local dishes and products of Volhynia that claim the status of geographical indications have been identified. Obtaining the status of geographical indication will not only open up new market opportunities and provide legal protection, but will also help preserve cultural diversity, support local production and stimulate Volyn's tourism potential. Analysis of the potential geographical indications of the Volyn region indicates a significant potential for the development of local cuisine and economic growth due to the cultural richness and uniqueness of regional products. «Svytiazky Ponchyk», «Volyn Matsyk», «Svytiazky Ugor», and «Volyn Honey» are not just an expression of culinary skill, but also bearers of the deep historical and cultural traditions of Volyn. Registering these products as geographical indications can help preserve authenticity and improve the quality of life of local communities.

Keywords: local cuisine, gastronomy, geographical indications, development tools, regions, enterprises.

## ЗМІСТ

|   |    |
|---|----|
| ВСТУП   | 7  |
| РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ЛОКАЛЬНОЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУХНІ                          | 11 |
| 1.1. Зміст та значення локальної гастрономічної кухні в розвитку територій                    | 11 |
| 1.2. Особливості впливу на розвиток локальної гастрономічної кухні регіонів України           | 17 |
| 1.3. Світовий досвід розвитку локальної гастрономічної кухні                                  | 21 |
| РОЗДІЛ 2. ДІАГНОСТИКА РОЗВИТКУ ЛОКАЛЬНОЇ КУХНІ В РЕГІОНАХ УКРАЇНИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ           | 27 |
| 2.1. Мультикультурні особливості локальної кухні України                                      | 27 |
| 2.2. Аналіз розвитку локальної кухні в регіонах України в сучасних умовах                     | 31 |
| 2.3. Аналіз розвитку локальної кухні Волині сучасних умовах                                   | 36 |
| РОЗДІЛ 3. НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ЛОКАЛЬНОЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУХНІ УКРАЇНИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ           | 39 |
| 3.1. Інструменти розвитку локальної гастрономічної кухні в сучасних умовах                    | 39 |
| 3.2. Впровадження географічних зазначень як інструмент розвитку локальної кухні під час війни | 42 |
| ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ  | 46 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ  | 49 |

## ВСТУП

*Актуальність теми.* Українська кухня є частиною культурної спадщини та ідентичності. Вона відображає історію, традиції та звичаї країни. Розвиток локальної кухні допомагає зберегти ці унікальні особливості та передати їх наступним поколінням. Розвиток локальної гастрономічної кухні України в сучасних умовах є важливою частиною культурної ідентичності та економічного прогресу країни. Українська кухня, багата на традиції та унікальні рецепти, пройшла довгий шлях розвитку, від старовинних часів до наших днів. Завдяки своїй географічній різноманітності та історичним впливам, Україна має великий спектр кулінарних традицій, які відображають культуру та образ життя її регіонів.

У сучасних умовах, з розвитком технологій та глобалізації, українська кухня переживає відродження, інтегруючи сучасні кулінарні тенденції з традиційними рецептами. Це відкриває нові можливості для кулінарів та рестораторів, які прагнуть розширити можливості місцевої кухні, зберігаючи при цьому її унікальний характер. Інновації та експерименти зі смаками та інгредієнтами дозволяють українській кухні зайняти гідне місце на світовій гастрономічній сцені, пропагуючи багатство та різноманіття місцевої культури.

Дослідження розвитку локальної гастрономічної кухні України залучило увагу багатьох вчених та кулінарних експертів. Серед них спеціалісти з гастрономії та туризму, які вивчають тенденції у розвитку української кухні, а саме: Брайченко О.І. аналізує кулінарні традиції різних регіонів України, а також вивчає вплив історичних та соціальних змін на еволюцію національної кухні; Журавель М.П. вивчає, як локальні кулінарні особливості можуть бути інтегровані у туристичну індустрію, сприяючи таким чином розвитку економіки та культурного обміну. Вчена, Елізабет Робіч, спеціалізується на дослідженні гастрономічних культур Східної Європи. Її роботи зосереджуються на тому, як національні кулінарні традиції відображають більш широкі соціальні та культурні процеси. Ці вчені, разом з багатьма іншими, внесли значний вклад у вивчення розвитку української гастрономічної кухні, розкриваючи її як важливу

частину культурного спадку та сучасного розвитку України. Проте, розвиток локальної гастрономічної кухні під впливом сучасних факторів, які мають переважно деструктивний вплив, потребує додаткових досліджень

*Об'єктом дослідження* кваліфікаційної роботи магістра є процес розвитку локальної гастрономічної кухні України в сучасних умовах.

*Предметом дослідження* роботи магістра є теоретичні та практичні засади забезпечення розвитку локальної гастрономічної кухні України в сучасних умовах шляхом впровадження інструментів розвитку локальної гастрономічної кухні.

*Мета і завдання дослідження* полягає у пошуку найефективніших інструментів розвитку локальної гастрономічної кухні України в сучасних умовах задля її інтеграції в глобальний ринок через впровадження географічних зазначень в регіонах.

Для досягнення цієї мети в роботі вирішено такі *завдання*:

З метою досягнення зазначеного були поставлені такі завдання:

- проаналізувати зміст та значення локальної гастрономічної кухні в розвитку територій та ресторанного господарства;
- систематизувати фактори впливу на розвиток локальної гастрономічної кухні;
- здійснити аналіз розвитку локальної гастрономічної кухні як сучасного тренду в закладах ресторанного господарства;
- виявити перспективні напрями розвитку локальної гастрономічної кухні;
- запропонувати інструменти розвитку локальної гастрономічної кухні, зокрема шляхом впровадження географічних зазначень.

*Методи дослідження.* З метою досягнення поставлених завдань у дипломній роботі магістра використовувалися такі методи дослідження: узагальнення та систематизації (для визначення змісту та значення локальної гастрономічної кухні в розвитку регіонів); розрахунково-аналітичні (для аналізу розвитку локальної гастрономічної кухні в регіонах України); крос-культурні дослідження (для порівняння між українською кухнею та кухнями інших країн,

з метою визначення унікальних особливостей та впливів); економіко-математичні методи (для розрахунку відношення тематичних закладів ресторанного господарства Волинської області); процесний підхід (для моделювання процесу впровадження географічних зазначень в індустрію гостинності Волинської області); системного аналізу та синтезу (для аналізу локальної кухні регіонів України); графічні й табличні методи (для наочного зображення статистичного матеріалу).

Інформаційна база для дослідження розвитку локальної гастрономічної кухні України є різноманітною та багатогранною. В ході дослідження були опрацьовані кулінарні книги, рукописи, які містять рецепти та описи традиційних страв та методів готування, записи етнографів, які вивчали українські культурні традиції, включаючи гастрономію, народні звичаї та святкування, наукові статті, дослідження та монографії, опубліковані експертами в галузі гостинності та гастрономії, журнали, газети, онлайн-ресурси, блоги та соціальні медіа, які відображають сучасні тренди та погляди на українську кухню. Опрацьовано інформація про тенденції споживання, популярність різних продуктів та зміни в кулінарних перевагах. Проаналізовано статистичні дані з офіційних джерел, таких як урядові звіти, які містять дані про виробництво харчових продуктів, імпорт, експорт, та інші економічні показники розвитку локальної кухні.

*Новизна дослідження* полягає у визначенні найоптимальніших інструментів розвитку локальної гастрономічної кухні як сучасного тренду закладів ресторанного господарства.

Основними положеннями наукової новизни є такі результати: на основі ґрунтовних досліджень розвитку локальної гастрономічної кухні регіонів України, визначено дієві інструменти досліджуваних процесів, до яких віднесено географічні зазначення, як можливість розвитку локальної гастрономічної кухні в регіонах в умовах війни. З цією метою, визначено основні локальні страви Волинського регіону, які можуть претендувати на статус географічних зазначень.

*Практична цінність одержаних результатів* роботи полягає в тому, що сформовані висновки та запропоновані рекомендації можуть бути корисними в роботі ресторанних закладів та інших суб'єктів індустрії гостинності, а також в роботі відповідних департаментів, управлінь та відділів, які пропонують програми та стратегії розвитку регіонів, в тому числі туристичних програм чи програм розвитку гостинності. Проведені дослідження можуть бути використанні для підготовки фахівців з індустрії гостинності загалом та готельно-ресторанної справи зокрема.

*Апробація результатів дослідження.* Основні висновки та результати дослідження апробовані та опубліковані у вигляді тез у Студентському науковому віснику ЛНТУ, серія технічні науки (Луцьк, 2023 р.).

*Структура роботи.* Кваліфікаційна робота складається з вступу, трьох розділів та висновків; містить 53 сторінок тексту, 7 рисунків, 3 таблиці. Список джерел включає 51 найменування літератури.

## РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ЛОКАЛЬНОЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУХНІ

### *1.1. Зміст та значення локальної гастрономічної кухні в розвитку територій*

Дослідження локальної гастрономічної кухні має важливе значення, оскільки воно допомагає зберегти і пропагувати культурну спадщину та ідентичність. Кожен регіон України має свої унікальні кулінарні традиції, які є відображенням його історії, географічних особливостей та культурних впливів. Вивчення цих традицій не тільки дозволяє зберегти їх для майбутніх поколінь, але й сприяє розвитку почуття гордості та приналежності серед місцевих жителів. Це особливо важливо в контексті глобалізації, коли багато традиційних практик ризикують бути забутими або витісненими.

Гастрономічна кухня також відіграє ключову роль у розвитку місцевих економік, особливо через гастрономічний туризм. Туристи часто шукають унікальні та автентичні досвіди, а локальна кухня може служити магнітом для приваблення відвідувачів. Це не тільки сприяє економічному розвитку через підвищення продажів у ресторанах, кафе та на ринках, але й стимулює розвиток супутніх галузей, таких як готельний бізнес, туристичні агенції та місцеве виробництво продуктів [21]. Крім того, гастрономічний туризм може підвищити обізнаність про регіон, сприяючи його культурній та економічній інтеграції у ширший національний та міжнародний контекст.

Дослідження локальної гастрономічної кухні також вносить вклад у розвиток сільськогосподарського сектора. Вивчаючи традиційні техніки та інгредієнти, можна виявити нові можливості для місцевих фермерів та виробників, сприяючи розширенню виробництва і, відповідно, економічному росту. Це також спонукає до збереження біорізноманіття та традиційних методів ведення сільського господарства, що є важливим у сучасному світі, де стандартизація та індустріалізація часто

Локальна гастрономічна кухня має глибоке значення для розвитку територій, яке охоплює культурні, економічні, соціальні та екологічні аспекти. Культурний аспект, полягає у збереженні та пропагуванні унікальної культурної ідентичності. Локальна кухня є дзеркалом історії, традицій і культурних особливостей регіону [10]. Вона включає в себе не тільки специфічні рецепти та способи приготування, але й пов'язані з ними ритуали, свята та звичаї. Це створює унікальний культурний досвід, який приваблює туристів та сприяє культурному обміну.

Економічний аспект відображає вплив локальної кухні на розвиток регіональної економіки. Через гастрономічний туризм та підвищений попит на місцеві продукти зростає обіг малих та середніх підприємств, включаючи фермерські господарства, місцеві ринки та ресторани. Це сприяє створенню робочих місць та підтримує місцеву економіку, одночасно забезпечуючи збереження кулінарних традицій.

Соціальний аспект зосереджується на зміцненні місцевих спільнот. Локальна кухня часто стає засобом згуртування людей, сприяючи соціальному злиттю та зміцненню відчуття спільноти. Кулінарні фестивалі, ярмарки та майстер-класи стають майданчиками для взаємодії, обміну досвідом та передачі знань від старших поколінь до молодших.

Екологічний аспект полягає у збереженні біорізноманіття та екологічно сталого використання ресурсів. Локальна кухня часто базується на використанні сезонних, місцево вирощених продуктів, що зменшує вуглецевий слід від транспортування продуктів та сприяє збереженню місцевих сортів рослин і порід тварин. Такий підхід також підтримує стале сільське господарство та збереження природних ландшафтів.

Важливим аспектом значення локальної гастрономічної кухні в розвитку територій є інновації та адаптація. Поєднання традиційних рецептів із сучасними кулінарними тенденціями не тільки відкриває нові можливості для креативності та інновацій у кулінарії, але й допомагає адаптувати традиційні страви до змінюваних смаків та вимог споживачів [18]. Це забезпечує тривалу

актуальність та популярність локальної кухні, забезпечуючи її розвиток і модернізацію. Систематизуємо функціональний зміст локальної гастрономічної кухні на її значення в розвитку територій, що представлено на рис. 1.1.



Рис. 1.1. Функціональний зміст локальної гастрономічної кухні в розвитку територій.

Сформована схема відображає функціональний зміст локальної гастрономічної кухні в контексті розвитку територій. До основних функцій локальної гастрономічної кухні в розвитку територій віднесено:

- організаційна функція вказує на структурованість і систематизацію процесів, які включають розвиток локальної кухні. Це може включати управління кулінарними подіями, фестивалями, та іншими заходами, які промотують локальну кухню;

- інституційна функція описує роль різних організацій та інституцій, таких як урядові агенції, освітні установи, і громадські організації, в підтримці та розвитку локальної гастрономії;

- компетентнісна функція відноситься до розвитку та використання спеціалізованих знань та навичок, необхідних для створення та пропагування локальних кулінарних продуктів;

- інфраструктурна функція стосується фізичних та організаційних структур, які необхідні для підтримки локальної кухні, включаючи транспорт, логістику, збут, ринки та кулінарні простори;

- інформаційна функція відображає важливість збору, обробки, та розповсюдження інформації, яка пов'язана з локальною гастрономією. Це може включати маркетинг, освіту, та культурні обміни;

- соціо-еколого-економічна функція висвітлює взаємозв'язок між соціальними, екологічними та економічними аспектами локальної кухні. Це охоплює сталий розвиток, збереження біорізноманіття, та економічне зростання, яке впливає з гастрономічної діяльності.

Кожна з цих функцій взаємопов'язана і разом вони формують багатовимірний підхід до розуміння та розвитку локальної гастрономічної кухні як інструменту розвитку територій [32].

Зважаючи на зазначене, локальна гастрономічна кухня, може стати хорошим інструментом як в економічному зростанні регіонів так і потужною «зброєю» у війні проти росії («бандерівські деруни», «галушки зі смаком перемоги» тощо) у вигляді «військової гастронадщини».

Популяризація локальної гастрономічної кухні є ключовим елементом у збереженні культурної спадщини та підтримці регіональної ідентичності. Вона відіграє важливу роль у відновленні та підтримці старовинних рецептів, кулінарних технік та місцевих інгредієнтів, які можуть бути забуті в сучасному світі стандартизованих смаків. Залучення уваги до локальної кухні не лише відкриває нові комерційні можливості для регіонів, але й сприяє культурному розмаїттю та гастрономічному туризму [14]. Через освітні програми, медіа, фестивалі та інші заходи, локальна кухня пропонує живий шлях для вивчення та відзначення унікальності кожного регіону.

Форми популяризації включають створення кулінарних книг, які документують традиційні рецепти, проведення майстер-класів і кулінарних воркшопів, які навчають цих рецептів та кулінарних технік. Соціальні медіа та телевізійні програми також можуть бути використані для просування локальних

страв, висвітлюючи історії, які стоять за цими стравами, та людей, які їх готують. Такі зусилля не тільки стимулюють інтерес до кулінарії, але й підкреслюють важливість збереження та відзначення кулінарної спадщини як невід'ємної частини культурної ідентичності.

Основні форми популяризації локальної гастрономічної кухні представлено на рис. 1.2.

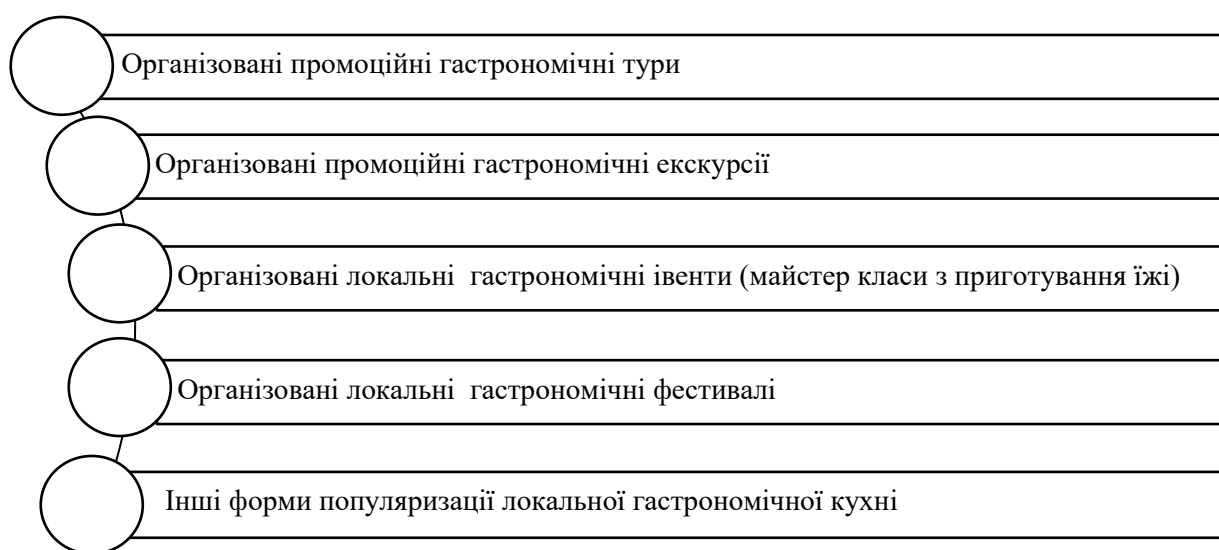


Рис. 1.2. Основні форми популяризації локальної гастрономічної кухні.

До форм популяризації локальної гастрономічної кухні віднесено:

1. Організовані промоційні гастрономічні тури. Це спеціалізовані тури, що фокусуються на відвідуванні ресторанів, кафе та інших закладів, де подаються місцеві страви. Такі тури можуть включати дегустації та надають детальну інформацію про кулінарну історію та традиції регіону [8].

2. Організовані промоційні гастрономічні екскурсії. Схожі на гастрономічні тури, але більш концентровані на короткочасних візитах до визначних місць, таких як виноробні, ферми, ринки, де учасники можуть спробувати продукти безпосередньо з виробництва.

3. Організовані локальні гастрономічні івенти (майстер класи з приготування їжі). Події, що пропонують людям навчитися готувати місцеві

страви під керівництвом досвідчених кухарів. Такі майстер-класи можуть відбуватися в ресторанах, кулінарних школах або як частина фестивалів.

4. Організовані локальні гастрономічні фестивалі: Великі заходи, які часто включають численні стенди з їжею, кулінарні конкурси, виступи музикантів та інші культурні активності. Вони є ефективним способом привернути увагу як місцевих жителів, так і туристів до регіональної кухні.

5. Інші форми популяризації локальної гастрономічної кухні: Можуть включати онлайн-платформи, соціальні медіа, кулінарні блоги, телевізійні шоу, книги з рецептами та статті в газетах і журналах. Ці методи дозволяють досягти широкої аудиторії та пропагувати інформацію про локальну кухню за межами регіону.

Кожна з цих форм має свої особливості та переваги і може бути адаптована залежно від конкретних цілей популяризації та ресурсів, що є в розпорядженні організаторів.

Локальна гастрономічна кухня є важливим інструментом для культурного збагачення та економічного розвитку регіонів. Через гастрономічні тури, екскурсії, майстер-класи, фестивалі та інші інноваційні методи, локальна кухня стає не лише засобом залучення туристів та покращення місцевої економіки, а й способом збереження унікальної кулінарної спадщини. Вона сприяє розумінню та цінуванню місцевих традицій та звичаїв, що є невід'ємною частиною історичної та культурної ідентичності регіону. Водночас, інтеграція сучасних комунікаційних платформ та соціальних медіа в стратегії популяризації відкриває нові можливості для ширшого розповсюдження інформації та привертання уваги до локальної кухні на міжнародному рівні. Ефективна популяризація може не тільки відновити інтерес до традиційних страв, але й стимулювати інновації та креативність у кулінарній сфері. Завдяки цьому, локальна гастрономія перетворюється на живий елемент сучасної культурної динаміки, який сприяє соціальній згуртованості, економічному розвитку та культурному розмаїттю.

## *1.2. Особливості впливу на розвиток локальної гастрономічної кухні регіонів України.*

Вплив локальної гастрономічної кухні на розвиток територій може бути глибоким та багатограним. Від історичних коренів, що вплетені в тканину регіональних традицій, до сучасних кулінарних інновацій, які відображають змінювані смаки та технологічний прогрес, локальна кухня формує соціальну та економічну реальність місцевостей [12]. Ця кухня не просто набір рецептів чи інгредієнтів; це спосіб зв'язку із минулим, механізм зміцнення спільнот та важливий чинник в регіональній економіці.

Локальна гастрономія сприяє розвитку туристичної привабливості території. Вона створює унікальний імідж і пропонує автентичний досвід, що відрізняє один регіон від іншого. Кухня стає каталізатором культурного обміну, оскільки подорожуючі прагнуть відкрити для себе нові смаки та кулінарні відкриття, що може підтримати місцеві економіки через гастрономічний туризм[35]. Так, ресторани, ринки, фермерські господарства і фестивалі стають живими просторами, де культурні та економічні зв'язки вибудовуються навколо їжі.

Подальший розвиток локальної гастрономічної кухні також залежить від її інтеграції з глобальними трендами та ринками. Інновації у виробництві продуктів, збереженні та транспортуванні можуть збільшити доступність та популярність місцевих продуктів на зовнішніх ринках, водночас зберігаючи їх якість і автентичність. Зусилля з охорони інтелектуальної власності, як-от географічні зазначення та найменування походження, можуть додатково підкреслити унікальність та цінність локальної кухні, закріплюючи її місце в гастрономічній спадщині світу.

Особливості впливу локальної гастрономічної кухні на розвиток регіонів пропонуємо визначити на кількох рівнях:

- культурне збагачення – локальна кухня несе в собі історію та культурні відзнаки регіону. Це створює відчуття ідентичності та гордості серед місцевих

жителів, а також привертає інтерес з боку не місцевих, які бажають досвідчити нові культурні враження;

- економічний вплив – залучення інвестицій через гастрономічний туризм, підтримка місцевих виробників та стимулювання розвитку супутніх галузей (наприклад, готельного господарства, роздрібної торгівлі та послуг) є серед ключових економічних вигод;

- соціальний вплив – гастрономічні заходи та ініціативи сприяють соціалізації, зміцненню спільноти та обміну між культурами. Це може покращувати соціальну згуртованість та створювати відчуття спільної мети;

- екологічна стійкість – популяризація локальної кухні може сприяти збереженню біодиверситету та використанню екологічно сталих практик у сільському господарстві;

- освіта та збереження спадщини – через освітні програми та майстер-класи з гастрономії передаються знання та навички, що сприяють збереженню кулінарної спадщини;

- інновації та адаптація – локальна кухня може адаптуватися до змінюваних смаків та дієтичних вимог, інтегруючи нові інгредієнти та створюючи інноваційні страви, що відкриває нові ринки та можливості для розвитку;

- маркетинг та брендування – розвиток унікального гастрономічного бренду для регіону може підвищити його привабливість та розпізнаваність на національному та міжнародному рівнях;

- політика та підтримка з боку влади – ефективна політика та програми підтримки з боку місцевої та національної влади можуть значно вплинути на збереження та розвиток локальної кухні.

Ці особливості разом формують комплексний підхід до розуміння та підтримки локальної гастрономічної кухні як важливого активу, що впливає на соціально-економічний розвиток та культурне збагачення регіонів [38].

Пропонуємо особливості, які впливають на формування та розвиток локальної гастрономічної кухні регіонів України згрупувати у вигляді трьох

основних фактори: геополітичне та географічне розташування регіонів, клімат та рівень розвитку регіонів (рисю 1.3).

#### Геополітичне та географічне розташування регіонів

Регіони України є різноманітними та мультикультурними. Сьогодні вони межують з сусідами які сприяють (Польща, Румунія, Словаччина) або перешкоджають (росія, Білорусія) розвитку локальної гастрономічної кухні.

#### Особливості клімату

Відмінність у кліматі сприяє відмінностям продуктів харчування. Регіони що мають вихід до морів (Азовське, Чорне море) дає їм можливість виловлювати морських мешканців, чого не можуть жителі інших регіонів, що також впливає на розвиток локальної гастрономічної кухні.

#### Рівень розвитку

Рівень розвитку регіонів, історичні та культурні відмінності в розвитку регіонів також впливають на виникнення відмінностей у формуванні локальної гастрономічної кухні.

Рис. 1.3. Особливості, які впливають на формування та розвиток локальної гастрономічної кухні регіонів України.

Так до основних чинників, які впливають на формування та розвиток локальної гастрономічної кухні регіонів України віднесено:

- геополітичне та географічне розташування регіонів. Геополітичне положення України на перехресті Європи та Азії впливає на різноманіття кулінарних традицій через історичні зв'язки з різними культурами та народами. Географічне розташування визначає доступність певних продуктів, що, в свою чергу, формує специфіку місцевих кухонь – від гірських районів, які сприяють розвитку традиційних м'ясних страв, до прибережних зон, де більш поширені рибні страви;

- особливості клімату. Кліматичні умови регіону впливають на сезонність і різноманітність доступних продуктів, які можна вирощувати та збирати. В Україні, із її помірним кліматом, спостерігається велика кількість фруктів, овочів

та злаків, що формують основу багатьох традиційних страв. Суворіші зими сприяють виготовленню страв із високим вмістом калорій та жирів, які допомагають зігрітися під час холодних місяців;

- рівень розвитку. Економічний розвиток регіону визначає рівень доступності різних технологій та інгредієнтів для кулінарії, а також споживчі вподобання та попит на певні види продуктів чи страв. Розвинені регіони можуть пропонувати більш широкий асортимент страв, включаючи іноземні та ф'южн-кухні, тоді як менш розвинені райони частіше спираються на традиційні методи виробництва та кулінарії [24]. Ці чинники разом визначають унікальний характер локальної кухні кожного регіону та її внесок у культурне та економічне різноманіття України. Вони також впливають на стратегії збереження та розвитку гастрономічної спадщини, які мають бути адаптовані до специфіки кожного регіону.

Кожен з цих особливостей вносить свій унікальний вклад у формування кулінарної ідентичності, яка може бути як міцно зв'язаною з традиціями, так і динамічно адаптованою до сучасних трендів. Гастрономічна спадщина України є результатом століть еволюції, протягом яких кулінарні практики були відточені під впливом місцевих ресурсів, клімату та культурних обмінів [41].

З одного боку, це підкреслює важливість збереження та відродження традиційних кулінарних методів та страв як частини культурної спадщини. З іншого – вказує на потребу інтеграції інноваційних підходів для задоволення змінюваних споживацьких вимог і глобальних тенденцій. Визнання та підтримка цих особливостей на державному рівні можуть сприяти не тільки культурному збагаченню, але й стимулювати економічне зростання, підвищення якості життя та сталий розвиток регіонів.

Таким чином, локальна гастрономічна кухня слугує не лише як засіб задоволення основних людських потреб, але й як платформа для соціального та культурного розвитку, збереження історичної спадщини та зміцнення економічного потенціалу України.

### *1.3. Світовий досвід розвитку локальної гастрономічної кухні*

Дослідження світового досвіду розвитку локальної гастрономічної кухні є надзвичайно важливим для розуміння ширшого контексту кулінарної еволюції та її впливу на суспільство, культуру та економіку. В глобалізованому світі, де культурні кордони стають все більш прозорими, обмін гастрономічними знаннями та практиками може надихати інновації та вдосконалення, збагачуючи місцеві кулінарні традиції [5]. Ознайомлення з успішними прикладами розвитку локальних кухонь інших країн може надати цінні уроки та ідеї, які можуть бути адаптовані та застосовані для стимулювання розвитку власних гастрономічних індустрій.

Знання зарубіжних підходів до збереження та просування локальної кухні може сприяти кращому розумінню того, як культурні особливості та історичні традиції можуть бути перетворені у важливі туристичні активи. Це також допомагає ідентифікувати стратегії, які можуть підвищити глобальну конкурентоспроможність регіонів, надаючи їм можливість відзначатися унікальною кухнею. Такі стратегії можуть включати застосування географічних зазначень, розвиток гастрономічних маршрутів та фестивалів, а також впровадження інноваційних маркетингових кампаній, які підкреслюють унікальність місцевих продуктів.

Крім того, вивчення міжнародних випадків дає змогу краще зрозуміти, які фактори сприяють сталому розвитку гастрономічних індустрій, включаючи освіту, інвестиції в інфраструктуру, та управління ресурсами. Відстеження глобальних тенденцій, таких як зростання інтересу до органічних та місцевих продуктів, а також збільшення уваги до здорового харчування, може допомогти місцевим кулінарним культурам адаптуватися та розвиватися у відповідності до цих тенденцій [41]. Таким чином, глобальний огляд може відігравати вирішальну роль у формуванні бачення та стратегій для майбутнього розвитку локальних гастрономічних кухонь.

Розглянемо досвід деяких країн щодо розвитку локальної гастрономічної кухні (таблиця 1.1).

Таблиця 1.1

Особливості розвитку локальної гастрономічної кухні у чотирьох країнах Східної Європи, які межують з Україною

| Країна     | Особливості локальної гастрономічної кухні  |
|------------|---|
| Польща     | традиційних стравах з використанням м'яса, картоплі та капусти, з сучасним маркетинговим підходом |
| Чехія      | пивоваріння та барні закуски, з популяризацією через гастрономічні фестивалі                      |
| Словаччина | багато спільного з чеською та угорською, але має унікальні варіації з огляду на гірський ландшафт |
| Румунія    | відображає історичний вплив багатьох культур, та входженням у балканську кулінарну традицію       |

Розвиток локальної гастрономічної кухні у країнах Східної Європи, які межують з Україною (Польща, Чехія, Словаччина та Румунія) є спорідненим з деякими регіонами. Розвиток гастрономії Польщі базується на традиційних стравах з використанням м'яса, картоплі та капусти, з сучасним маркетинговим підходом. Приклади страв включають бігос, п'єрогі та різноманітні ковбаси. В Чехії у центрі уваги є пивоваріння та барні закуски, з популяризацією через гастрономічні фестивалі. Типовими стравами є гуляш, вепрське коліно та традиційні чеські супи. Кухня Словаччини поділяє багато спільного з чеською та угорською, але має унікальні варіації з огляду на гірський ландшафт, наприклад бринзові галушки, капустниця та словацький гуляш. Румунія відзначається різноманітністю, що відображає історичний вплив багатьох культур, та входженням у балканську кулінарну традицію. Характерними стравами є мамалига, сарма та папанаші [14].

Світовий досвід розвитку локальної гастрономічної кухні демонструє важливість кулінарії як частини культурної ідентичності та як засобу економічного зростання. В країнах по всьому світу локальна кухня використовується для приваблення туристів, що прагнуть автентичних досвідів. Від французької Рив'єри до вулиць Бангкока, гастрономічні традиції стають

візитною карткою країн. Це не лише підвищує міжнародне визнання національних кухонь, а й сприяє збереженню спадщини та підтримці місцевої економіки [27].

За останні десятиліття, багато країн розробили стратегії для популяризації своїх гастрономічних особливостей. Наприклад, Італія та Франція інвестували в розвиток винного туризму та місцевих фермерських ринків, підкреслюючи походження продуктів та важливість дотримання традиційних методів виробництва. Це підтримує не тільки місцевих виробників, а й забезпечує унікальний досвід для гастрономічних мандрівників.

У Японії уряд активно просуває концепцію «умамі» як п'ятого смаку, що відображає унікальність японської кухні, водночас окультурюючи глобальну спільноту щодо національних кулінарних традицій. Ця стратегія сприяла тому, що страви, як-от суші та рамен, стали світово відомими, а кухня Японії отримала статус світової спадщини ЮНЕСКО.

В країнах Латинської Америки, таких як Перу та Мексика, гастрономія стала частиною національної стратегії бренду. Перу, зокрема, змогло перетворити свою кухню в міжнародний феномен через стратегічні інвестиції в кулінарну освіту та відзначення місцевих інгредієнтів. Через це лімські шеф-кухари стали відомими на весь світ, а перуанські ресторани зайняли високі місця в міжнародних рейтингах [49].

Світовий досвід показує, що розвиток локальної гастрономічної кухні може бути ефективним засобом стимулювання розвитку в галузі туризму, збереження культурної спадщини та навіть поліпшення міжнародних економічних відносин. Це не тільки збагачує культурний обмін між народами, а й сприяє більшій соціально-економічній інтеграції на глобальному рівні.

Кожна країна має свій унікальний підхід до розвитку та популяризації своїх кулінарних традицій. Це стосується не тільки підтримки традиційних страв, але й адаптації до сучасних тенденцій, таких як зростаюча зацікавленість у вегетаріанській, веганській або екологічно стійкій їжі [27].

Сучасні технології також відіграють значну роль у популяризації гастрономії. Соціальні мережі, фуд-блоги та кулінарні шоу створюють нові можливості для розповсюдження інформації про локальні кухні та стимулюють інтерес до гастрономічних подорожей. Платформи для відгуків та рейтингу ресторанів дозволяють людям з усього світу ділитися своїми кулінарними враженнями, що сприяє глобальному визнанню та оцінці локальних кухонь [36].

Важливим аспектом є також сталість і екологічна відповідальність у гастрономії. Зростаюча обізнаність про вплив харчової промисловості на довкілля привела до збільшення попиту на локально вироблені та сезонні продукти, що сприяє зменшенню вуглецевого сліду і підтримці місцевих економік. Цей тренд також відкриває двері для місцевих виробників до нових ринків та надає їм можливість відіграти ключову роль у створенні стійких харчових систем.

На міжнародному рівні, багато країн визнали значення гастрономічної дипломатії як засобу покращення відносин і розуміння між народами. Кулінарні обміни, міжнародні кулінарні фестивалі та співпраця між шеф-кухарями різних країн стають платформою для культурного діалогу та співпраці. Таким чином, гастрономія стає не просто справою смаку, а інструментом міжкультурного зближення і глобального партнерства [16].

Розглянемо розвиток локальної гастрономічної кухні в кожному регіоні світу (Європі, США та Азії), локальна кухня цих регіонів має свої унікальні особливості, що відображають культурні, історичні та соціально-економічні контексти.

В Європі гастрономічна культура тісно пов'язана з історією та традиціями регіонів. Європейські кухні часто характеризуються своїми класичними методами приготування їжі та використанням місцевих інгредієнтів, які визначаються кліматичними умовами та географією.[36] У Європі велика увага приділяється захисту кулінарної спадщини через систему географічних зазначень та найменувань походження. Це не тільки допомагає зберегти унікальність продуктів, але й підтримує місцеві економіки. Також європейські

країни активно розвивають гастрономічний туризм, залучаючи відвідувачів унікальними кулінарними маршрутами та фестивалями.

Американська кухня відома своєю мультикультурністю та інноваційними підходами до їжі. Через історію імміграції США представляє різноманіття кулінарних традицій з усього світу, що призвело до появи унікальних ф'южн-стилів та нових кулінарних напрямків. В американській кухні велика увага приділяється інноваціям та експериментам, включаючи застосування нових технологій у приготуванні їжі та виготовленні продуктів [11]. Локальні кухні, такі як каліфорнійська, креольська або техаська, підкреслюють регіональні особливості і водночас адаптуються до змінюваних вподобань та тенденцій.

Азійська кухня має багатий і різноманітний кулінарний ландшафт, який сильно варіюється від регіону до регіону. Від заморожених степів Монголії до тропічних островів Індонезії, азійські кухні відрізняються за інгредієнтами, техніками приготування та філософією їжі. У країнах, як-от Китай, Індія та Японія, гастрономічні традиції глибоко укорінені в історії та культурі. Традиційні азійські кухні часто акцентують баланс та гармонію в їжі, що відображається у використанні різноманітних ароматів та смаків. Зростаючий інтерес до здорового способу життя та природного харчування також впливає на сучасні тенденції в азійській кулінарії, стимулюючи популярність вегетаріанських і веганських страв.

Таким чином, світовий досвід розвитку локальної гастрономічної кухні в Європі, США та Азії засвідчує, що гастрономічні традиції кожного регіону унікально формуються під впливом історичних, культурних та географічних особливостей. В Європі велика увага приділяється збереженню традицій та використанню географічних зазначень для захисту унікальності продуктів і страв, у США гастрономія відрізняється мультикультурністю та інноваціями, а в Азії вона глибоко укорінена в історії та культурі, з акцентом на балансі та гармонії в їжі [13].

Це підкреслює, що гастрономічна культура кожного регіону є не просто засобом задоволення основних людських потреб, а важливою частиною

культурної ідентичності, що впливає на соціальне та економічне життя. Розвиток локальної кухні має потенціал стимулювати туризм, зберігати культурну спадщину та сприяти економічному зростанню.

З огляду на глобалізацію та зміну гастрономічних тенденцій, важливо збалансувати збереження традиційних практик із прийняттям інновацій та нових смаків. Такий підхід не тільки забезпечить збереження унікальних кулінарних традицій, але й дозволить їм розвиватися та адаптуватися до сучасних умов, забезпечуючи їхню актуальність та привабливість на світовому рівні.

Сьогодні гастрономія стає мовою, що з'єднує людей різних культур, пропонуючи досвід, який може бути спільним і всеосяжним. Через їжу люди діляться історіями, традиціями та цінностями, що сприяє взаєморозумінню та мирному співіснуванню [44].

Окрім того, в контексті екологічної стійкості та сталого розвитку, гастрономія може відігравати вирішальну роль. Збільшення уваги до місцево вирощених продуктів, зменшення відходів у харчовій промисловості та підтримка малих фермерських господарств можуть мати позитивний вплив на навколишнє середовище. Також це стимулює споживачів до більш відповідального вибору їжі, що підтримує здоров'я та добробут.

У світлі цих розмірковувань, можна сказати, що гастрономічні традиції не просто відображають кулінарну майстерність або культурну ідентичність, але й відіграють ключову роль у формуванні більш стійкого та інтегрованого світу. Вони стають каталізатором інновацій, збереженням історії та сприяють створенню більш здорової та збалансованої глобальної спільноти. Розвиток локальної гастрономічної кухні, таким чином, є не лише кулінарним досягненням, але й суттєвим внеском у сталий розвиток глобального суспільства.

## РОЗДІЛ 2. ДІАГНОСТИКА РОЗВИТКУ ЛОКАЛЬНОЇ КУХНІ В РЕГІОНАХ УКРАЇНИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

### *2.1. Мультикультурні особливості локальної кухні України*

Мультикультурні особливості локальної кухні України є результатом її багатогранної історії та географічного розташування на перехресті Європи та Азії. Українська кухня є справжнім відображенням різноманіття культур, що протягом століть впливали на цей регіон. Від вареників та борщу до кримськотатарських та єврейських страв, українська кулінарія відображає багатство традицій та етнічних впливів, які історично впліталися у її тканину. Кожен регіон країни пропонує свій унікальний набір страв, які розкривають місцеву історію, традиції та культурні зв'язки [30].

Ця кухня, яка еволюціонувала під впливом різних народів, що мешкали на території сучасної України, представляє собою симбіоз слов'янських, тюркських, балтських, кавказьких та інших кулінарних традицій. Українські страви часто відрізняються щедрим використанням зернових, овочів та м'яса, що відображає аграрний характер країни. Крім того, історичні події, такі як обмін культурами з сусідніми країнами, внесли свій вклад у формування унікальної української кухні.

Сучасна Україна продовжує підтримувати та розвивати свої кулінарні традиції, адаптуючись до новітніх гастрономічних тенденцій та вподобань. Це дозволяє українській кухні залишатися живою та динамічною, зберігаючи при цьому свою унікальну ідентичність та історичну спадщину [24]. Мультикультурність української кухні не тільки робить її привабливою для місцевих жителів та туристів, але й відіграє важливу роль у культурному діалозі та взаєморозумінні усіх стейкхолдерів гостинності.

Важливим є аналіз асортименту ринку ресторанних послуг в Україні, який відображає різноманіття та динамічний розвиток гастрономічної індустрії країни. Цей ринок характеризується широким спектром вибору для споживачів,

що включає як традиційні українські ресторани, так і заклади, що спеціалізуються на міжнародній кухні [3]. Така різноманітність відображає інтеграцію України у світовий гастрономічний контекст та відкритість до нових кулінарних тенденцій.

Аналіз ринку ресторанних послуг в Україні засвідчив наявність кількох видів груп ресторанних закладів, а саме:

- традиційні українські ресторани. Ці заклади часто пропонують широкий вибір страв місцевої кухні, включаючи класичні блюда, такі як борщ, вареники, голубці, та смажене сало. Вони зосереджуються на використанні місцевих продуктів та сезонних інгредієнтів, підтримуючи місцевих фермерів та виробників;

- інтернаціональні ресторани. У більших містах, таких як Київ, Львів, Одеса, дуже популярні ресторани, що пропонують страви іноземних кухонь – від італійської та французької до японської та китайської. Це свідчить про глобалізацію смаків та відкритість українських споживачів до міжнародних кулінарних традицій;

- «Ф'южн» та сучасні заклади. Цей сегмент ринку включає ресторани, що експериментують зі змішуванням різних кулінарних традицій, створюючи унікальні сучасні страви. Вони часто використовують інноваційні техніки приготування та сміливі комбінації інгредієнтів, пропонуючи відвідувачам нові гастрономічні враження;

- тематичні та концептуальні ресторани. Ці заклади створюють унікальне атмосферне середовище, що відображає певну культурну тему або ідею. Вони можуть бути присвячені історичним епохам, літературним творам, конкретним стилям мистецтва або навіть кінематографічним жанрам, пропонуючи клієнтам не лише їжу, але й певний досвід;

- «Фаст-фуд» та вулична їжа. Швидка їжа та вуличні закуски також є важливою частиною ресторанного ринку України. Цей сегмент пропонує швидкі та доступні варіанти харчування, включаючи традиційні українські закуски, такі

як київські котлети або сирники, а також популярні міжнародні варіанти, такі як гамбургери та піца.

Загалом, ринок ресторанних послуг в Україні продовжує розвиватися, відображаючи як глибоко укорінені традиції, так і новітні гастрономічні тенденції, забезпечуючи різноманітність та якість вибору для споживачів [45].

Проведемо аналіз асортименту ринку ресторанних послуг України у 2021-2022 роках. Результати такого дослідження представлено на рис. 2.1.

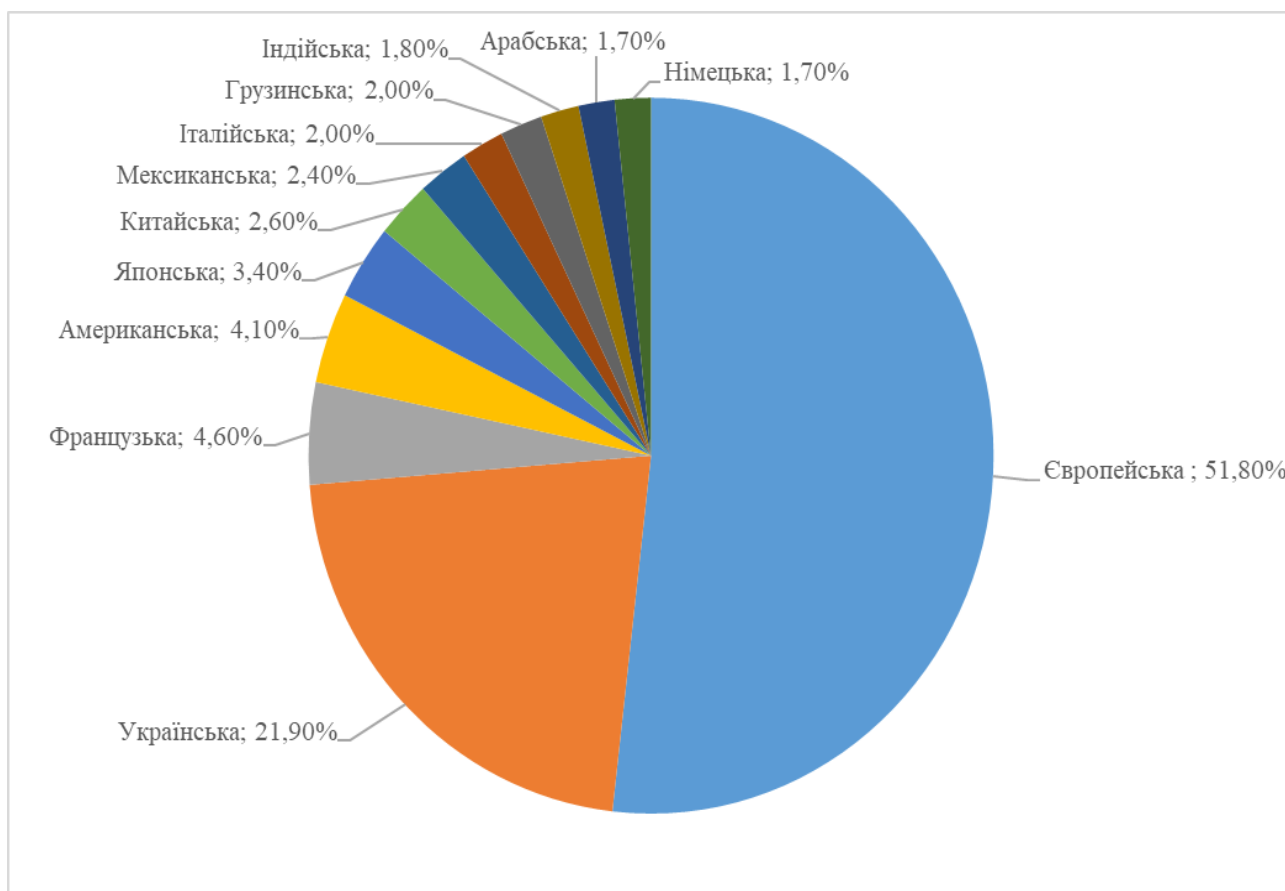


Рис. 2.1. Аналіз присутності різних типів локальних кухонь в меню ресторанних закладів регіонів України.

На діаграмі представлено розподіл асортименту ринку ресторанних послуг України у відсотковому співвідношенні різних кухонь у загальному ринковому портфелі. Найбільшу частку займає Європейська кухня з 51.8%, що відображає широку популярність європейських страв і методів приготування в Україні.

Українська кухня складає 21.9% ринку, підкреслюючи сильну присутність національної гастрономії у ресторанному бізнесі. Французька кухня має 4.6%, а Американська кухня – 4.1%, що вказує на присутність інтернаціональних кухонь і смаків. Інші міжнародні кухні, такі як Японська (3.4%), Китайська (2.6%), Мексиканська (2.4%), Італійська (2.0%), і Грузинська (2.0%), також мають свою частку на ринку, що свідчить про різноманітність та багатокультурність ресторанного ландшафту країни.

Кухні з меншим представництвом включають Індійську (1.8%), Арабську (1.7%), та Німецьку (1.7%) кухні, які займають менші сегменти ринку, але все ж присутні і доступні для споживачів. Зазначене демонструє не тільки популярність та доступність місцевих та європейських страв у ресторанах України, але й відкритість ринку до міжнародної кулінарії, яка стає все більш популярною серед українських споживачів.

Значна частка української кухні підкреслює важливість національної ідентичності у гастрономічних перевагах споживачів та їхнє бажання підтримувати місцеві традиції [19].

Присутність американської, французької, японської та інших міжнародних кухонь свідчить про багатокультурний характер ресторанного ринку та інтерес українців до глобальних гастрономічних трендів. Менші частки кухонь, як-от арабської, індійської та німецької, відображають гетерогенність гастрономічного ландшафту, дозволяючи споживачам зазнавати широкого спектру кулінарних досвідів [2].

В цілому, діаграма підкреслює тенденцію до збереження кулінарної спадщини в поєднанні з відкритістю до нових впливів, що робить ресторанний ринок України різноманітним і динамічним. Це вказує на потенціал для подальшого розвитку гастрономічного туризму та підкреслює можливості для інновацій та росту в ресторанному бізнесі.

## *2.2. Аналіз розвитку локальної кухні в регіонах України в сучасних умовах*

Аналіз процесу розвитку локальної кухні в регіонах України набуває особливої важливості в сучасних умовах, враховуючи глобалізаційні процеси та зростаючу цікавість до кулінарного розмаїття. Локальна кухня являє собою відображення культурної ідентичності, історії та традицій регіону, водночас будучи важливим економічним ресурсом. Україна, з її багатим культурним спадком та різноманітністю природних ресурсів, пропонує унікальний спектр кулінарних традицій, які можуть стати запорукою розвитку місцевих громад[15].

Розвиток локальної кухні в Україні також є значущим з точки зору збереження культурної спадщини. У контексті сучасної урбанізації та стандартизації споживчих вподобань, збереження унікальних регіональних рецептів, методів приготування та фестивалів їжі допомагає підтримувати культурне різноманіття та виконує освітню функцію для молодших поколінь. Вивчення та розуміння цих традицій є ключовим для їх ефективного використання у майбутньому, зокрема в туристичній промисловості.

На міжнародному рівні, розвиток та просування локальної кухні можуть стати частиною бренду України, сприяючи зростанню туризму та покращенню економічного становища в регіонах. Аналіз цього процесу допоможе ідентифікувати сильні та слабкі сторони, визначити потенційні можливості для інвестицій та розробити стратегії для ефективного маркетингу. З урахуванням поточних соціально-економічних викликів, такий аналіз є невід'ємною складовою для сталого розвитку українських регіонів [36].

Припустимо, що найбільше поціновувачів локальної кухні України є в найбільших містах, де розвиток ресторанних господарств має найвищі показники. На початок 2022 року, до повномасштабного вторгнення росії в Україну, такими містами були Київ, Дніпро, Харків та Львів, що представлено на рис. 2.2.

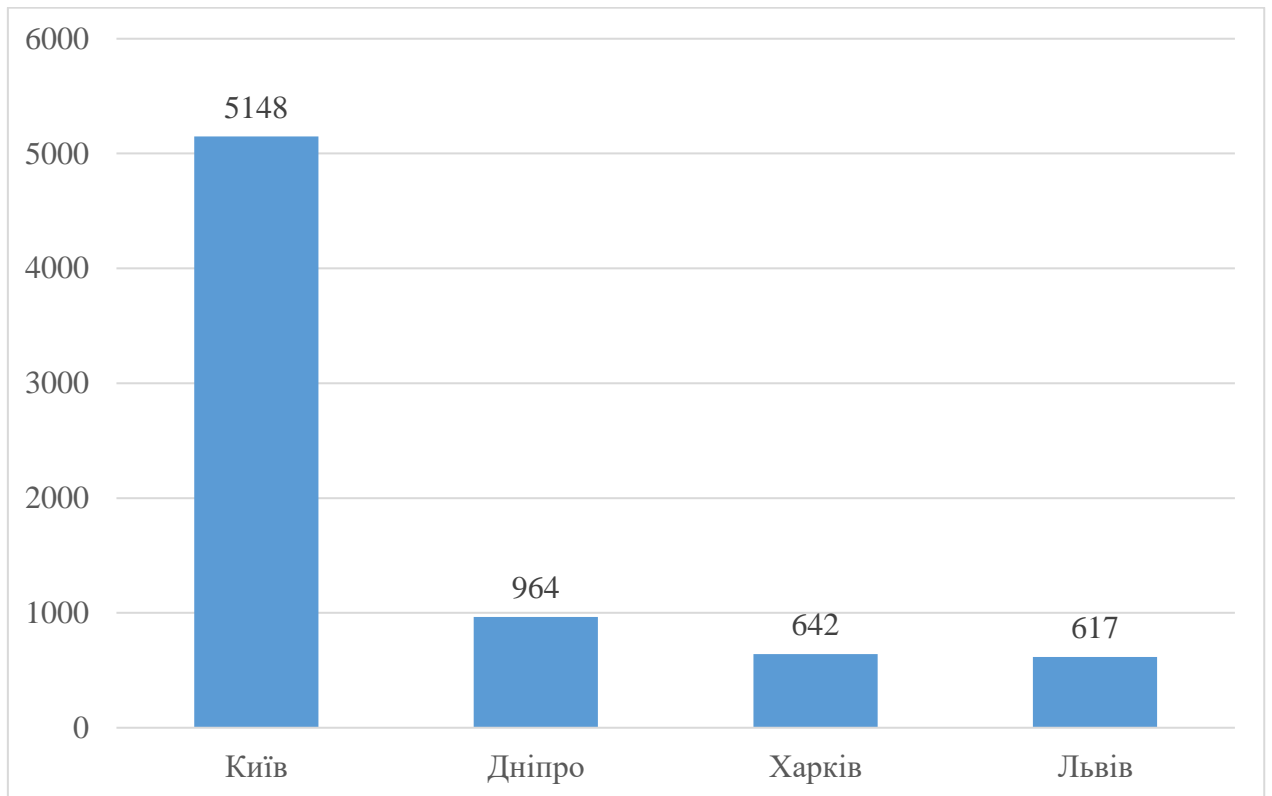


Рис. 2.2. Кількість ресторанних закладів у найбільших містах України (станом на початок 2022 року).

На гістограмі представлено кількість ресторанних закладів у чотирьох великих містах України станом на початок 2022 року. Так, Київ мав найбільшу кількість ресторанів, значно випереджаючи інші міста з показником 5148 закладів. Дніпро займало друге місце з кількістю ресторанів, що становило 964 одиниць. Харків показував трохи меншу кількість – 642 ресторани. Львів мав схожу до Харкова кількість з 617 ресторанними закладами.

Тож столиця України мала очевидну перевагу у кількості ресторанних закладів. Розподіл відображає не лише кількість населення в цих містах за зазначений період, але й економічну активність, туристичну привабливість та гастрономічне різноманіття.

Проаналізуємо локальну кухню та основні локальні страви в деяких регіонах України (таблиця 2.1)

## Приклади локальних страв деяких регіонів України

| Назва                         | Опис   |
|-------------------------------|--|
| Волинська область             |  |
| «Бібалка»                     | Локальна страва з кислої капусти, кукурудзяного борошна та журавлини.  |
| «Холодник» на молоці          | Локальна страва освіжаюча страва з сезонних овочів – огірки, помідори та зелень.   |
| «Сцикунчик»                   | Локальна м'ясна страва з використання телячих нутрошів   |
| Рівненська область            |  |
| «Мацик»                       | Локальна страва для тривалого зберігання м'яса.  |
| «Рівненські пампушки»         | Локальна страва що подається з різними соусами, такими як грибний, томатний чи зелений соус.                                   |
| «Капусняк з ягням»            | Локальна страва з кислої капусти з додаванням ягнятини та овочів.  |
| Львівська область             |  |
| «Галушки» з сиром та часником | Локальна страва зі свіжих галушок з сиром та часником.   |
| «Гуляш»                       | Локальна страва з тушкованого свинячого або яловичого м'яса з додаванням овочів (переважно цибулі та перцю), спецій та зелені. |
| «Медовик львівський»          | Локальний популярний десерт з медових коржів, що просочені медово-вершковим кремом з додаванням твердого сиру                  |

Регіони України славляться своєю багатю кулінарною традицією, яка включає різноманітність страв, заснованих на місцевих продуктах та культурних впливах [8]. Так, Волинська область характеризується такою локальною кухнею:

- «Бібалка» – це традиційний волинський гарнір або самостійна страва, що готується з кислої капусти, кукурудзяного борошна та журавлини. Ця страва відображає аграрні традиції регіону, де кукурудза та капуста є широко доступними, а журавлина додає кисло-солодкий акцент;

- «Холодник» на молоці – освіжаюча страва, зазвичай подається в літній період. Виготовляється з огірків, помідорів, зелені та молока, вона є чудовим прикладом легкого та поживного блюда, яке втамовує спрагу та допомагає охолотитися в спекотні дні;

- «Сцикунчик» – м'ясне блюдо, яке включає використання телячих нутрощів, що є прикладом нульового відходу в кулінарії, коли використовуються всі частини тварини.

Рівненська область характеризується такою локальною кухнею:

- «Мацик» – страва для тривалого зберігання м'яса, що відображає історичну потребу консервації продуктів для вживання під час зимового періоду;

- «Рівненські пампушки» – невеликі хлібці, які подаються з різними соусами. Вони можуть бути як солодкими, так і солоними, і служать популярним доповненням до багатьох страв;

- «Капусняк з ягням» – ситне та поживне блюдо, в якому кислота капусти ідеально поєднується зі смаком ягнятини та овочів, що надає страві глибокого аромату.

Львівська область характеризується такою локальною кухнею:

- «Галушки» з сиром та часником – просте, але смачне блюдо, що складається з варених галушок, які подаються зі свіжим сиром та ароматним часником;

- «Гуляш» – це багатий та густий рагу, який готується з тушкованого м'яса (зазвичай свинини або яловичини), овочів та спецій, і часто подається з картопляним пюре або галушками;

- «Медовик львівський» – це популярний десерт, що складається з шарів медового бісквіту, просочених кремом на основі меду, вершків та твердого сиру, що додає оригінальності та пікантності цій солодкій страві.

Кожна з цих страв відображає кулінарну різноманітність та культурну спадщину своєї області, демонструючи глибоку повагу до місцевих інгредієнтів та кулінарних методів.

Вивчення локальних страв Волинської, Рівненської та Львівської областей України підкреслює багатий кулінарний досвід, що відображає глибоку культурну спадщину та регіональні особливості цих територій [32]. Від кисло-солодкої «Бібалки» до поживного «Капусняку з ягням» та розкішного «Медовика

львівського», ці страви відображають інгредієнти, доступні в кожному регіоні, та історичні впливи, які формували місцеві гастрономічні традиції.

Ці кулінарні зразки свідчать про унікальність української кухні, яка змогла зберегти свою самобутність у світі глобалізації та кулінарної уніфікації. Вони також вказують на потенціал локальної кухні як засобу залучення туризму та стимулювання місцевої економіки, зокрема через ресторанний бізнес та фестивалі їжі [7]. Важливість збереження та розвитку цих кулінарних традицій не може бути недооцінена, оскільки вони не лише годують, а й розповідають історію регіону, підтримуючи різноманіття та спадщину для майбутніх поколінь.

Таким чином, аналіз розвитку локальної кухні в регіонах України в сучасних умовах виявляє значущу роль кулінарної спадщини в культурному й соціально-економічному житті країни. Локальні кухні не лише відображають унікальні історичні та культурні впливи, але й стають важливим фактором у розвитку туризму та місцевих економік. Сучасні тенденції, такі як глобалізація та зміни в споживчих вподобаннях, створюють виклики для збереження традиційних страв, одночасно надаючи можливості для інновацій та адаптації ресторанним закладам.

Збереження ідентичності локальних кухонь є ключовим для підтримки багатства української культурної мозаїки. Регіональні кулінарні традиції, такі як використання місцевих інгредієнтів та старовинних рецептів, потребують збереження та популяризації не тільки серед місцевого населення, але й на міжнародному рівні [23].

Здійснений аналіз розвитку локальної кухні підкреслює необхідність розробки комплексних стратегій, які б враховували сучасні економічні реалії та тенденції здорового харчування. Такий підхід може забезпечити сталість локальних кухонь, підвищення їхньої привабливості та конкурентоспроможності, відкриваючи нові горизонти для кулінарної індустрії України.

### *2.3. Аналіз розвитку локальної кухні Волині сучасних умовах*

Аналіз розвитку локальної кухні Волині у сучасних умовах відкриває широкі перспективи для дослідження взаємодії між традиційними кулінарними практиками та новітніми гастрономічними трендами. Волинь, регіон з багатою історією та культурною спадщиною, сьогодні стикається з викликами глобалізації, які впливають на всі аспекти життя, включаючи харчові звички. Локальна кухня Волині, яка традиційно покладалася на сезонні та місцево вирощені продукти, нині зазнає трансформації, адаптуючись до змін у доступності інгредієнтів та вподобань споживачі [16].

Сучасний розвиток гастрономії на Волині також означає відродження та інноваційне переосмислення старовинних рецептів. Цей процес не лише зберігає кулінарні традиції, а й забезпечує їхнє оновлення для сучасних гурманів. Локальні ресторани та виробники активно досліджують можливості, які відкриваються завдяки новим технологіям приготування та маркетингу, щоб представити традиційну волинську кухню в новому світлі.

У контексті глобальних харчових трендів, локальна кухня Волині має унікальний шанс підкреслити свою ідентичність та привабливість. Впровадження стійких практик, зосередження на якості та автентичності продуктів може допомогти регіону створити визначну нішу на ринку [47]. Для цього потрібен комплексний підхід, що включає дослідження ринкових тенденцій, споживчих уподобань, а також відповідних маркетингових стратегій, які дозволять волинській кухні процвітати у сучасному світі.

Зважаючи на тему нашого дослідження, вважаємо за доцільне продовжити дослідження розвитку локальної гастрономічної кухні України в сучасних умовах на прикладі Волинської області. Волинська локальна кухня формувалась під впливом мультикультурної специфіки тих чи інших епох. Співвідношення тематичних закладів ресторанного господарства Волинської області представлено на рис. 2.3.

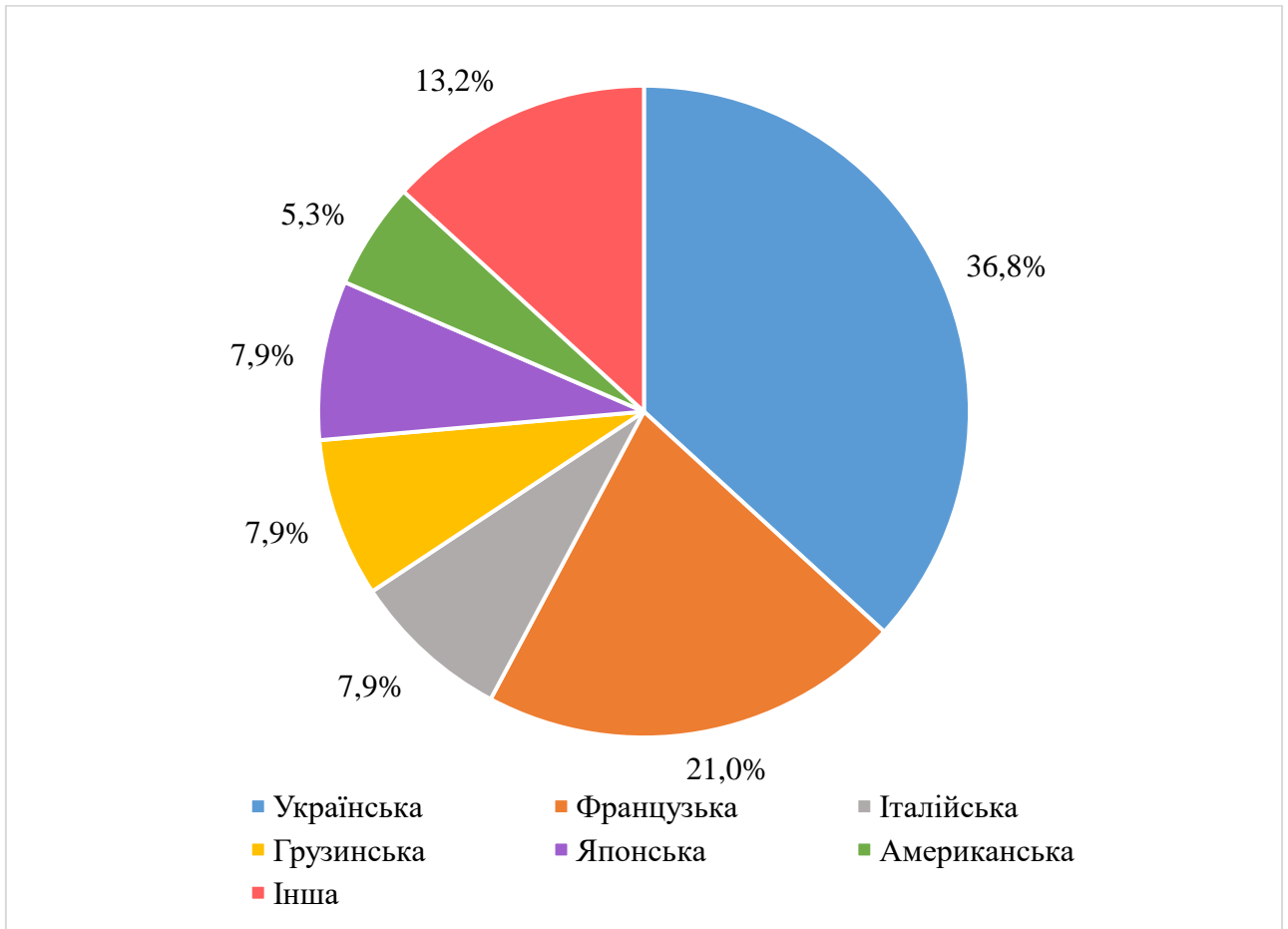


Рис. 2.3. Співвідношення тематичних закладів ресторанного господарства Волинської області.

Розподіл тематичних закладів ресторанного господарства Волинської області засвідчує популярність української кухні, яка має найбільшу частку серед ресторанів, що становить 36,8%, що відображає глибокі культурні традиції та популярність національної кухні в регіоні. Французька кухня займає друге місце з 21,0%, підкреслюючи її високу привабливість і вплив на гастрономічні переваги в регіоні. Італійська кухня представлена в 13,2% закладів, що вказує на популярність середземноморських страв серед жителів Волині. Американська кухня також має значну присутність, складаючи 7,9% ресторанного ринку, що може віддзеркалювати популярність швидкої їжі та сучасних гастрономічних тенденцій. Грузинська та Інша кухні мають по 7,9%, що демонструє

різноманітність та відкритість регіонального ринку до різних кулінарних традицій. Найменшу частку займає Японська кухня з 5,3%, яка все ж таки має своїх прихильників серед місцевого населення [19].

Загалом, діаграма підкреслює багатокультурність та гастрономічну різноманітність Волинської області, відображаючи широкий спектр кулінарних традицій, які доступні жителям та гостям регіону.

Діаграма ілюструє співвідношення тематичних закладів ресторанного господарства Волинської області та відображає суттєву домінацію української кухні, що підкреслює глибоку прихильність до національних кулінарних традицій у регіоні. Значна частка французької та італійської кухонь свідчить про інтерес місцевого населення до європейських гастрономічних вподобань, а також вказує на вплив західної кулінарії в цьому регіоні. Присутність американської, грузинської та інших кухонь засвідчує різноманітність та багатокультурність ресторанної сфери Волині.

Менша пропорція японської кухні, незважаючи на її глобальну популярність, може відображати специфічні регіональні переваги або меншу доступність азіатської кухні в порівнянні з європейськими та американськими стравами.

Таким чином, ринок ресторанних послуг Волинської області є дзеркалом кулінарної інтеграції та інновації, що одночасно відстоює традиційні страви та вітає нові впливи. Ця динаміка надає можливості для подальшого розвитку гастрономічного туризму, стимулюючи економічне зростання та зберігаючи культурну унікальність регіону.

## РОЗДІЛ 3. НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ЛОКАЛЬНОЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУХНІ УКРАЇНИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

### *3.1. Інструменти розвитку локальної гастрономічної кухні*

Розвиток локальної гастрономічної кухні є важливим аспектом культурного збагачення та економічного росту регіону. Інструменти, які застосовуються для цього розвитку, повинні бути багатогранними, поєднуючи інновації з традиціями, та забезпечуючи збереження унікальної ідентичності. Ці інструменти включають кулінарну освіту, підтримку місцевих продуктів, маркетинг та брендування, а також розвиток гастрономічного туризму [41].

Майстер-класи дозволяють передавати знання про локальні кулінарні техніки, стимулюють інтерес та бажання освоїти кухню певного регіону. Підтримка місцевих продуктів та фермерів не тільки сприяє збереженню кулінарних традицій, а й відкриває шлях для інноваційних підходів до створення страв. Маркетинг та брендування грають ключову роль у популяризації локальної кухні, підкреслюючи її унікальність та привабливість для ширшої аудиторії.

Гастрономічний туризм, як інструмент розвитку локальної кухні, відкриває можливості для залучення туристів, які бажають відкрити для себе нові смаки та кулінарні враження. Спеціалізовані гастрономічні тури, фестивалі їжі, ресторани тижні та інші події дозволяють представити локальні страви в контексті сучасних тенденцій і технік, створюючи нові економічні можливості для регіонів та підвищуючи загальну цінність гастрономічного спадку [4].

Гастрофестивалі та івенти, безсумнівно, є потужним інструментом розвитку локальної гастрономічної кухні, оскільки вони залучають велику увагу до регіональних кулінарних особливостей. Вони створюють платформу, де місцеві шеф-кухарі, виробники та ентузіасти можуть демонструвати свою майстерність та інновації. Це не тільки сприяє обміну знаннями та культурними

традиціями, але й стимулює економіку через збільшення туристичного потоку та витрат на місцеві товари та послуги.

Гастрофестивалі також відіграють важливу роль у формуванні іміджу регіону як кулінарної дестинації. Вони дозволяють відвідувачам імімерсивно зануритися в місцеву кухню та відчутти справжній дух громади. Організація таких заходів вимагає злагодженої роботи багатьох сторін, включаючи місцеву владу, туристичні бюро, рестораторів та маркетологів, щоб створити незабутній досвід, який привертатиме увагу знову і знову [15].

Крім того, гастрофестивалі та івенти можуть виступати як каталізатори для інновацій у галузі гастрономії. Вони надають шеф-кухарям можливість експериментувати з новими ідеями та представляти сміливі страви, які можуть надалі увійти в їхнє меню. Таким чином, фестивалі та івенти підтримують культурну динаміку та сприяють неперервному розвитку локальної кухні, адаптованій до сучасних трендів та гастрономічних вподобань.

Волинь, до військового вторгнення росії активно розвивала локальну кухню та гастрономічну спадщину шляхом проведення різноманітних фестивалів (рис. 3.1).

#### «Lutsk Food fest»

- Гастрономічний фестиваль, що збирає у стінах Луцького замку представників закладів харчування та кулінарів з різних куточків України

#### Смаковиця по-володимирськи

- Особливий пізнавальний фуд-фестиваль, який відбувається у місті Володимир

#### Фестиваль Світязького пончика

- Новий гастрономічний фестиваль, який відбувається на Шацьких озерах влітку

Рис. 3.1. Гастрономічні фестивалі Волині

Гастрономічні фестивалі Волині мають свою унікальність і важливість для розвитку місцевої кухні та культури. Lutsk Food Fest – це гастрономічний фестиваль, який збирає в стінах Луцького замку кулінарів та заклади харчування

з різних куточків України. Цей захід є вітриною для представлення широкого спектру українських гастрономічних традицій і пропонує відвідувачам унікальний досвід через знайомство з різноманітними стравами та кулінарними стилями. Смаковиця по-володимирськи – це особливий пізнавальний фуд-фестиваль, який відбувається у місті Володимир. Він акцентує увагу на місцевих смаколиках і кулінарних особливостях, дозволяючи гостям фестивалю відкрити для себе автентичні рецепти та неповторні смаки регіону. Фестиваль Світязького пончика – новий гастрономічний фестиваль, який проводиться на Шацьких озерах [29]. Він пропонує не лише насолоду від пончиків, а й знайомство з кулінарною культурою району, залучаючи відвідувачів до природної краси та гастрономічного багатства місцевості.

Фестивалі відіграють значну роль у популяризації місцевих гастрономічних традицій, стимулюючи інтерес до регіональної кухні та підтримуючи місцеву гастрономічну ідентичність. Організація таких заходів сприяє зростанню туризму, оживленню місцевої економіки та збереженню культурної спадщини Волині. Гастрономічні фестивалі, які проводяться на Волині, відіграють ключову роль у підтримці та розвитку локальної кухні регіону. Заходи на кшталт Lutsk Food Fest, Смаковиця по-володимирськи та Фестиваль Світязького пончика демонструють багатство кулінарної спадщини області та залучають увагу як місцевих жителів, так і туристів до унікальних смакових традицій Волині. [17] Такі заходи не лише сприяють збереженню традиційних рецептур та кулінарних методик, але й стимулюють інновації та креативність у місцевій кулінарній індустрії. Вони відкривають нові можливості для місцевих виробників і рестораторів, створюючи платформу для обміну ідеями та практиками, які можуть привести до появи нових кулінарних течій та концепцій. Таким чином, гастрономічні фестивалі Волині є істотним елементом у розширенні гастрономічного ландшафту України, що сприяє культурному збагаченню, розвитку туризму та економічному процвітанню регіону. Ці фестивалі слугують як місток, що з'єднує історію та сучасність, запрошуючи дослідити та переосмислити багатогранність української гастрономії.

### *3.2. Впровадження географічних зазначень як інструмент розвитку локальної кухні під час війни*

Впровадження географічних зазначень у часи війни може виявитися стратегічно важливим інструментом для підтримки та розвитку локальної кухні. У періоди конфліктів, коли економічна стабільність та соціальна згуртованість піддаються випробуванням, географічні зазначення можуть стати засобом збереження національної ідентичності та культурних цінностей. Вони служать не лише маркером якості та автентичності продукції, але й символом національної гордості та спадщини [25].

В умовах війни, коли традиційні ланцюжки постачання та ринки можуть бути порушені, географічні зазначення допомагають зберегти економічну діяльність місцевих виробників, сприяючи їхньому виживанню та просуванню. Захист унікальних продуктів і страв через географічні зазначення також важливий для збереження біодиверситету та підтримки екологічної стійкості в регіоні, особливо в час, коли екологічні ризики можуть бути підвищені.

Впровадження та підтримка географічних зазначень можуть також сприяти відродженню та розвитку регіонів після війни. Вони створюють основу для відновлення місцевих економік, залучаючи інвестиції та розвиваючи туризм через привабливість автентичних гастрономічних вражень. Таким чином, географічні зазначення стають не тільки засобом захисту культурного різноманіття, але й платформою для постконфліктної реконструкції та довгострокового розвитку.

Реєстрація географічних зазначень (ГЗ) в регіонах України відкриває нові горизонти для підвищення визнання та захисту унікальних продуктів кожного окремого регіону. Географічне зазначення – це назва використувувана для продуктів, які мають конкретне походження та чий якості, репутація або інші характеристики визначаються цим географічним походженням. [41] В Україні, як і в інших країнах, для отримання статусу ГЗ необхідно пройти визначений

законодавчий процес, який забезпечує дотримання певних критеріїв та стандартів.

Процес реєстрації географічного зазначення починається з подання заявки відповідною групою виробників до національного органу, який займається інтелектуальною власністю. В Україні це роль виконує Український інститут промислової власності (Укрпатент). [50] В заявці повинні бути вказані деталі про специфіку продукту, включно з описом методів виробництва, географічними межами зони виробництва, доказами зв'язку між продуктом і його географічним регіоном.

Реєстрація ГЗ є важливим кроком для забезпечення правового захисту продуктів, унеможливлення несанкціонованого використання назви продукту конкурентами, що не відповідають встановленим стандартам. Вона також стимулює місцеву економіку через розвиток бренду регіону, підвищення цінності продукту на національних та міжнародних ринках і промоції туризму.

В Україні з реєстрацією ГЗ пов'язані великі надії на підтримку та розвиток регіональних традицій у виробництві, що не тільки покращить економічний стан у цих районах, але й збереже культурне надбання українського народу [32].

На нашу думку, Волинська локальна кухня має великий потенціал та містить ряд позицій, які можуть претендувати на статус географічного зазначення. Так, перелік локальних страв, які претендують на статус географічного зазначення Волині систематизовано в таблиці 3.1

Таблиця 3.1

Локальні страви які претендують на статус географічного зазначення Волині

| Потенційне географічне зазначення | Характеристика  |
|-----------------------------------|---|
| «Світязький пончик»               | Локальна страва особливої форми та розміру, яка готується в околицях озера Світязь на Волині. |
| «Волинський мацик» («Сцикунчик»)  | Локальна м'ясна страва, яка виготовляється на Волині з м'яса шляхом сушення.                  |
| «Світязький вугор»                | Локальна страва, яка готується з специфічної риби «вугор», що водиться в озері Світязь.       |
| «Волинська медівка»               | Локальний алкогольний напій, який виробляється з меду, ягід, трав та спецій медоварами        |

Локальні страви та продукти, які претендують на статус географічного зазначення Волині, представляють собою унікальну спадщину регіону, що відображає багатство його культурних та природних ресурсів. [14] «Світязький пончик» є відомим десертом, що вирізняється специфічною формою та розміром. Його виготовлення тісно пов'язане з озером Світязь, що на Волині, і це блюдо стало частиною гастрономічного образу цієї місцевості. Його особливість полягає у способі приготування, який передається із покоління в покоління. «Волинський мацик» («Сцикунчик») є вишуканим м'ясним делікатесом, що виготовляється з високоякісного м'яса, сушеного за унікальною технологією, відомою лише на Волині. Цей продукт відзначається особливим смаком та ароматом, які неможливо відтворити в інших регіонах через специфічні природні та кліматичні умови. «Світязький вугор» – це страва, що базується на використанні унікального виду риби – вугра, який є ендемічним для озера Світязь. Вугор з цього озера відомий своїми особливими смаковими якостями, що, можливо, зумовлені унікальними екосистемами озера.

Волинська медівка представляє собою алкогольний напій, який створюється на основі місцевого меду з додаванням ягід, трав та спецій, які зростають на Волині. Рецепт та спосіб виробництва медівки глибоко корінняються в традиціях регіону і передаються від старших медоварів до молодших [20].

Отримання статусу географічного зазначення для цих продуктів не тільки відкриє нові ринкові можливості та забезпечить правовий захист, але й допоможе зберегти культурне різноманіття, підтримати місцеве виробництво та стимулювати туристичний потенціал Волині.

Аналіз потенційних географічних зазначень Волинського регіону вказує на значний потенціал для розвитку локальної кухні та економічного зростання через культурне багатство та унікальність регіональних продуктів. «Світязький пончик», «Волинський мацик («Сцикунчик»)), «Світязький вугор», та «Волинська медівка» є не просто вираженням кулінарного майстерства, але й носіями глибоких історичних та культурних традицій Волині. Реєстрація цих

продуктів як географічних зазначень може сприяти збереженню автентичності, підвищенню якості життя місцевих спільнот та стимуляції регіонального туризму. [12]

Отримання статусу географічного зазначення також стане важливим кроком для захисту інтелектуальної власності та підтримки місцевих виробників, що дозволить їм отримати справедливу винагороду за свою працю та інвестиції. В цілому, це створює синергію між культурою, традиціями та сучасними ринковими процесами, сприяючи більш широкому визнанню та цінності волинської кулінарної спадщини.

Впровадження географічних зазначень як інструменту для розвитку локальної кухні в Україні, особливо під час війни, має важливе значення та позитивний потенціал. [7] Географічні зазначення (ГЗ) дозволяють захищати унікальні продукти та кулінарні традиції, що асоціюються з певними регіонами країни, тим самим підтримуючи місцеві громади та економіку.

Під час війни, коли багато аспектів національної ідентичності піддаються випробуванням, збереження та розвиток локальних гастрономічних традицій набуває особливої ваги. Географічні зазначення допомагають зміцнити національну гордість та культурне самовизначення, які є критично важливими в умовах військового конфлікту.

Крім того, ГЗ можуть стати ефективним інструментом економічного відновлення. Вони сприяють створенню стабільних ринкових ніш, дозволяючи місцевим виробникам отримувати преміальні ціни за свою продукцію, а також заохочуючи внутрішній та міжнародний туризм.

## ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Проаналізовано зміст та значення локальної гастрономічної кухні в розвитку територій та ресторанного господарства. Локальна гастрономічна кухня є важливим інструментом для культурного збагачення та економічного розвитку регіонів. Через гастрономічні тури, екскурсії, майстер-класи, фестивалі та інші інноваційні методи, локальна кухня стає не лише засобом залучення туристів та покращення місцевої економіки, а й способом збереження унікальної кулінарної спадщини. Локальна гастрономічна кухня, може стати хорошим інструментом як в економічному зростанні регіонів так і потужною «зброєю» у війні проти росії («бандерівські деруни», «галушки зі смаком перемоги» тощо) у вигляді «військової гастроспадщини».

Систематизовано чинники впливу на розвиток локальної гастрономічної кухні. Запропоновано особливості, які впливають на формування та розвиток локальної гастрономічної кухні регіонів України розглядати у вигляді трьох основних чинників: геополітичне та географічне розташування регіонів, кліматичні особливості та рівень розвитку регіонів. Геополітичне положення України на перехресті Європи та Азії впливає на різноманіття кулінарних традицій через історичні зв'язки з різними культурами та народами. В Україні, із її помірним кліматом, спостерігається велика кількість фруктів, овочів та злаків, що формують основу багатьох традиційних страв. Економічний розвиток регіону визначає рівень доступності різних технологій та інгредієнтів для кулінарії, а також споживчі вподобання та попит на певні види продуктів чи страв.

Світовий досвід розвитку локальної гастрономічної кухні в Європі, США та Азії засвідчив, що гастрономічні традиції кожного регіону унікально формуються під впливом історичних, культурних та географічних особливостей. В Європі велика увага приділяється збереженню традицій та використанню географічних зазначень для захисту унікальності продуктів і страв, у США гастрономія відрізняється мультикультурністю та інноваціями, а в Азії вона глибоко укорінена в історії та культурі, з акцентом на балансі та гармонії в їжі.

Здійснено аналіз розвитку локальної гастрономічної кухні. Аналіз розподілу асортименту ринку ресторанних послуг України у відсотковому співвідношенні різних кухонь у загальному ринковому портфелі, засвідчив, що найбільшу частку займає Європейська кухня з 51.8%, що відображає широку популярність європейських страв і методів приготування в Україні. Українська кухня складає 21.9% ринку, підкреслюючи сильну присутність національної гастрономії у ресторанному бізнесі. Французька кухня має 4.6%, а Американська кухня – 4.1%, що вказує на присутність інтернаціональних кухонь і смаків. Інші міжнародні кухні, такі як Японська (3.4%), Китайська (2.6%), Мексиканська (2.4%), Італійська (2.0%), і Грузинська (2.0%), також мають свою частку на ринку, що свідчить про різноманітність та багатокультурність ресторанного ландшафту країни.

Вивчення локальних страв Волинської, Рівненської та Львівської областей України підкреслює багатий кулінарний досвід, що відображає глибоку культурну спадщину та регіональні особливості цих територій. Від кисло-солодкої «Бібалки» до поживного «Капусняку з ягням» та розкішного «Медовика львівського», ці страви відображають інгредієнти, доступні в кожному регіоні, та історичні впливи, які формували місцеві гастрономічні традиції. Ринок ресторанних послуг Волинської області є дзеркалом кулінарної інтеграції та інновації, що одночасно відстоює традиційні страви та вітає нові впливи. Ця динаміка надає можливості для подальшого розвитку гастрономічного туризму, стимулюючи економічне зростання та зберігаючи культурну унікальність регіону.

Виявлено перспективні напрями розвитку локальної гастрономічної кухні. Розвиток локальної гастрономічної кухні є важливим аспектом культурного збагачення та економічного росту регіону. Інструменти, які застосовуються для цього розвитку, повинні бути багатограними, поєднуючи інновації з традиціями, та забезпечуючи збереження унікальної ідентичності. Ці інструменти включають кулінарну освіту, підтримку місцевих продуктів, маркетинг та брендування, а також розвиток гастрономічного туризму.

Запропоновано інструменти розвитку локальної гастрономічної кухні, зокрема шляхом впровадження географічних зазначень. Визначено локальні страви та продукти Волині, які претендують на статус географічних зазначень. Отримання статусу географічного зазначення не тільки відкриє нові ринкові можливості та забезпечить правовий захист, але й допоможе зберегти культурне різноманіття, підтримати місцеве виробництво та стимулювати туристичний потенціал Волині. Аналіз потенційних географічних зазначень Волинського регіону вказує на значний потенціал для розвитку локальної кухні та економічного зростання через культурне багатство та унікальність регіональних продуктів. «Світязький пончик», «Волинський мацик («Сцикунчик»)), «Світязький вугор», та «Волинська медівка» є не просто вираженням кулінарного майстерства, але й носіями глибоких історичних та культурних традицій Волині. Реєстрація цих продуктів як географічних зазначень може сприяти збереженню автентичності, підвищенню якості життя місцевих спільнот та стимуляції регіонального туризму.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Аналітична записка. Загальні тенденції тіньової економіки в Україні у січні-вересні 2021 року URL: <https://www.me.gov.ua/Documents/Detail?lang=uk-UA&id=fc48bdd5-178c-47af-b64cc7ee533cb4b0&title=ZagalniTendentsiiTinovoiEkonomikiVUkrainiUIKvartali2021-Roku>.
2. Антонюк Л. Л. Інновації: теорія, механізм розробки та комерціалізації: монографія Київ : КНЕУ, 2003. 394 с.
3. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
4. Андросова Т.В., Власова Н.О., Михайлова Н.В. Оцінка конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства: монографія.. Харків, 2010. 144 с.
5. 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.
6. Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм, готельне господарство і ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навчальний посібник. К. : Знання, 2002. 358 с.
7. 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
8. 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>.
9. 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).

- 10.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.
- 11.Гастрономічна дипломатія України в умовах війни URL: <https://uccs.org.ua/novyny/hastronomiczna-dyplomatiia-ukrainy-v-umovakh-vijny/> (дата звернення: 10.11.2023).
- 12.Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства. URL: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/ginda.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/ginda.htm).
- 13.Гірняк Л., Глагола В. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Інфраструктура ринку. 2018. Вип. 16. С. 71-77.
- 14.Гросул В., Зубков С., Іванова Т. Методичний інструментарій оцінювання рівня інноваційної активності підприємств ресторанного господарства. Маркетинг і менеджмент інновацій. 2018. № 1. С. 284-294.
- 15.Гусев С.. Половина грошей на їжу: скільки заробляють і на що витрачають українці. URL: <https://ukr.segodnva.ua/economics/enews/sko1ko-zarabatvavut-i-na-chto-tratvatikraipcy-1117848.Bit11.1Шр5://aa7e1a.ua/aglic1e5/есопотіс5/pazvali-seredniichek- ukravinciv-u-restoranah/7582051>
- 16.Давидова О. Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика: монографія. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 448 с.
- 17.Деркач О.С. Розвиток локальної гастрономічної кухні України в сучасних умовах Студентський науковий вісник. Технічні науки. 2023.
- 18.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)
- 19.ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»
- 20.Завадинська О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2018. № 2. С. 93-102.

21. Інформаційно-аналітичні матеріали до парламентських слухань на тему: «Розвиток туристичної індустрії як інструмент економічного розвитку та інвестиційної привабливості України» URL: <http://komsport.rada.gov.ua/uploads/documents/30566>.
22. 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>
23. Крайнова О. С. Інноваційний потенціал сервісної логістики в управлінні потоками підприємств індустрії туризму та гостинності: формування системи ціннісних рівнів туристського продукту. *Індустрія туризму і сервісу: стан, проблеми, ефективність, інновації*: зб. ст. за матеріалами II Міжнародної науково-практичної конференції. Новгород, 2015. С. 25-31.
24. Лепетюха Н.В. Оцінка впливу факторів зовнішнього середовища на діяльність підприємства харчової промисловості. Глобальні та національні проблеми економіки. Вип. 14. 2016. С. 413-417.
25. Лущик С. Основні ресторанны тренди світу, чим живе прогресивна ресторанна індустрія сьогодні. URL: <https://posteat.ua/obzory/osnovni-restoranni-trendi-svitu-chim-zhive-progresivna-restoranna-industriya-sogodni/>.
26. Мазуркевич І.О. Дослідження ефективності управління закладами готельно-ресторанного бізнесу Вінниччини. Концептуальні засади та тенденції розвитку соціально-економічних процесів: монографія. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2019.
27. Морозов О. Скільки іноземців побувало в Україні за 2021 рік URL: <https://www.thevillage.com.ua/village/city/city-news/321701-skilki-inozemtsiv-robuvalo-v-ukrayini-za2021-rik#:~:text=>
28. Ринок ресторанного бізнесу в Україні. URL: <http://poglyad.com/blog/4/437>
29. Петрук Ю. Актуальні завдання управління розвитком підприємств ресторанного господарства в Україні. Схід. 2014. № 4. С. 4147

30. Онищук Н.В. Розвиток індустрії гостинності в Україні та світі. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2019. № 4 (21). 297-304.
31. Ончаренко Л.О. Особливості використання сучасних методів управління змінами у сфері готельно-ресторанного бізнесу. *Ефективна економіка*. № 10, 2015. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6214>
32. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
33. Офіційний сайт Головного управління статистики у Волинській області. URL: <http://www.lutsk.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 10.11.2023).
34. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації (UNWTO World Tourism Organization). URL: <http://www.world-tourism.org> (дата звернення: 10.11.2023).
35. Офіційний сайт Національної туристичної організації. URL: <https://ntoukraine.org> (дата звернення: 10.11.2023).
36. Офіційний сайт ГО «Асоціація індустрії гостинності. URL: <https://aigu.org.ua/> (дата звернення: 10.11.2023).
37. Офіційна сторінка Порталу «Zruchno.Travel». URL: <https://zruchno.travel/News/New/3101?lang=ua> (дата звернення: 10.11.2023).
38. Офіційний сайт <https://www.visitlutsk.com/gastronomichnyj-festyval-lutsk-food-fest/>
39. 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>
40. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі [колективна монографія], за науковою ред. проф. Волошина І.М., Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2017. 444 с.
41. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. За науковою ред. Л. Матвійчук, Ю. Барського, М. Лепкого. Луцьк: РІВ ЛНТУ. 2021. 360 с.

42. Портал Волинь туристична. URL: [www.vturyzn.com.ua](http://www.vturyzn.com.ua) (дата звернення: 10.11.2023).
43. П'ятницької Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підручник для вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
44. Семенюк Л.В. Обліково-аналітичне забезпечення стратегічного розвитку підприємств ресторанного господарства: Дис. канд. екон. наук/ Львівський національний університет імені Івана Франка. Л., 2016. 275с.
45. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року. Розпорядження Кабінету Міністрів України від 16 березня 2017 р. № 168-р. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-p>.
46. 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.
47. Шидловська О. Б. Організація виробництва у ресторанному господарстві: URL: <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.41A.pdf>
48. Що таке гнучке вегетаріанство і в чому його користь. URL: <https://life.nv.ua/ukr/blogs/shcho-take-hnuchke-vehetarianstvo-i-v-chomu-joho-korist-2454309.html>.
49. Юхновська Ю. О. Вплив глобалізації та євроінтеграції на туристичну галузь України. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. Ужгород, 2019. Вип. 23. 2019. С. 147-152.
50. Якимишин Л. Я. Формування ланцюга поставок на основі ідентифікації споживчих потреб. Вісник Національного університету Львівська політехніка. Логістика. 2017. № 863. С. 245-258.
51. The Travel & Tourism Competitiveness Report 2015 URL: [http://www3.weforum.org/docs/TT15/WEF\\_Global\\_Travel&Tourism\\_Report\\_2015](http://www3.weforum.org/docs/TT15/WEF_Global_Travel&Tourism_Report_2015).