

3. Табенська, О., & Прилуцький, А. (2023). Проблеми та перспективи розвитку екологічного туризму в Україні. *Економіка та суспільство*, (51). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-51-37>

ВПРОВАДЖЕННЯ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ

Кузнєцова О.О., здобувач вищої освіти

*Науковий керівник: Бірюкова Ю.А., кандидат економічних наук, доцент
Київський національний університет технологій та дизайну*

Впровадження крафтового виробництва у ресторанному бізнесі України є важливим кроком на шляху до розвитку гастрономічної культури, підтримки локальних виробників і створення унікальних пропозицій для відвідувачів. Крафтове виробництво передбачає виготовлення продуктів у невеликих обсягах із використанням традиційних або авторських технологій, що забезпечує високу якість та унікальність продукції. Останніми роками в Україні спостерігається активний розвиток крафтових пекарень, сироварень, міні-броварень, м'ясних та кондитерських виробництв, які постачають натуральні продукти для ресторанів. Це сприяє популяризації концепції farm-to-table, коли страви готуються з локальних інгредієнтів, що не тільки покращує смак і якість їжі, а й підтримує економіку регіону. Впровадження крафтового виробництва у ресторанний бізнес має низку переваг. По-перше, це дозволяє закладам харчування виділитися серед конкурентів завдяки унікальним авторським продуктам. По-друге, забезпечується контроль за якістю продукції, адже ресторани можуть працювати безпосередньо з виробниками або навіть створювати власні цехи. По-третє, крафтові продукти часто асоціюються з екологічністю, що приваблює свідому аудиторію, яка надає перевагу натуральним та безпечним інгредієнтам. Однак розвиток цього напрямку стикається і з певними викликами [1, с. 54]. Висока собівартість виробництва, необхідність дотримання санітарних норм, бюрократичні складнощі та потреба в спеціалізованому обладнанні можуть ускладнювати процес. Незважаючи на це, багато українських рестораторів прагнуть інтегрувати крафтові вироби у своє меню, адже це дозволяє не лише підвищити рівень закладу, а й сприяти розвитку гастрономічного туризму в країні. Важливим аспектом впровадження крафтового виробництва у ресторанний бізнес України є розвиток локального виробництва продуктів, що дозволяє ресторанам пропонувати гостям якісні, свіжі та унікальні страви. Зокрема, значного поширення набули крафтові пекарні, які випікають хліб на заквасці без використання штучних домішок. Наприклад, київська пекарня «Bakehouse» спеціалізується на традиційних європейських рецептах і постачає продукцію в локальні ресторани, що прагнуть використовувати

виключно натуральний хліб. Крім того, у Львові з'явилися заклади, що готують бургери на крафтових булочках, випечених за унікальними рецептами [2, с. 17].

Ще одним важливим напрямом є розвиток крафтового сироваріння. Українські сироварні, такі як «Дообра ферма» або «Святогірська сироварня», виробляють авторські сири за європейськими технологіями, але з використанням української сировини. Вони постачають свою продукцію до ресторанів, які формують меню на основі локальних продуктів, створюючи страви з яскравими автентичними смаками. Наприклад, у деяких ресторанах Одеси подають страви, в яких поєднують український крафтовий сир із морепродуктами, що є новаторським рішенням у гастрономії. Не менш популярними стали крафтові м'ясні вироби, зокрема фермерські ковбаси, прошуто та в'ялене м'ясо. Наприклад, в Івано-Франківській області працює м'ясна мануфактура, що спеціалізується на виготовленні хамона за іспанською технологією, але з м'яса українських порід свиней. Деякі ресторани Києва та Львова включили цей продукт у своє меню, створюючи м'ясні сети з локальними делікатесами. Особливо бурхливо розвивається сегмент крафтового пивоваріння, що стало трендом серед українських ресторанів та пабів. В Україні діє понад 200 крафтових броварень, серед яких «Varvar», «Ципа», «Пробка» та інші. Вони пропонують різноманітні стилі пива – від класичного лагерного до експериментальних сортів з додаванням фруктів, спецій або витримкою в дубових бочках [3, с. 88]. Ресторани, які співпрацюють із крафтовими пивоварнями, можуть створювати унікальні гастрономічні поєднання, наприклад, IPA із витриманим сиром або стаут із шоколадним десертом. Проте впровадження крафтового виробництва у ресторанний бізнес має не лише переваги, а й певні виклики. Одним із головних є висока собівартість продукції. Через обмежені масштаби виробництва, використання якісної сировини та ручної праці кінцева ціна крафтових виробів вища за масові аналоги. Це може обмежувати доступність таких продуктів для широкого кола споживачів, а також змушує ресторани ретельно планувати свою цінову політику. Ще одним викликом є необхідність дотримання санітарно-гігієнічних норм і сертифікації продукції. Малим виробництвам складно відповідати всім вимогам законодавства через складні бюрократичні процедури та значні фінансові витрати. Наприклад, для отримання ліцензії на виробництво крафтового алкоголю потрібно пройти складний процес реєстрації, що часто відлякує потенційних інвесторів. Попри ці труднощі, крафтові виробництва продовжують активно розвиватися, і все більше ресторанів інтегрують їхню продукцію у свої меню. Деякі заклади навіть відкривають власне крафтове виробництво. Наприклад, у Києві працює ресторан-пекарня, який випікає хліб лише для власного використання, що дозволяє контролювати якість продукту та пропонувати гостям унікальний смак. Подібні тенденції спостерігаються і в сегменті крафтового пивоваріння – деякі ресторани відкривають власні міні-броварні, пропонуючи гостям

ексклюзивні сорти пива, які більше ніде не можна скуштувати. Важливо зазначити, що крафтове виробництво не лише змінює ресторанний бізнес України, а й формують нову культуру споживання. Сучасний відвідувач ресторану все частіше прагне не просто поїсти, а отримати унікальний гастрономічний досвід. Саме тому концепція «локального, екологічного та авторського» стає ключовою у розвитку українських ресторанів [4, с. 15].

Значну роль у популяризації крафтових продуктів відіграють фермерські ринки, гастрономічні фестивалі та спеціалізовані заходи, на яких виробники можуть представити свої товари, а ресторатори – знайти нових постачальників. Наприклад, у Києві вже кілька років поспіль проходить фестиваль «True&Local», який об'єднує малі крафтові господарства з ресторанами, зацікавленими у використанні натуральної продукції. Ще однією перспективною тенденцією є впровадження принципу сезонності в ресторанному бізнесі. Багато закладів починають орієнтуватися на доступні у певний період року продукти, що не лише покращує якість страв, а й сприяє економії ресурсів. Наприклад, у літній сезон ресторани активно використовують крафтові ягоди та зелень, у зимовий – ферментовані овочі та витримані сири. Це дозволяє мінімізувати імпорتنі закупівлі, підтримувати місцевих фермерів і водночас пропонувати гостям більш автентичні страви. Okремо варто виділити сегмент крафтових безалкогольних напоїв. Сьогодні у багатьох ресторанах України можна знайти авторські лимонади, натуральні соки прямого віджиму, ферментовані напої на основі чайного гриба (комбуча) та навіть крафтові безалкогольні версії пива. Це відповідає сучасним тенденціям здорового харчування та дозволяє закладам розширювати свою аудиторію, залучаючи людей, які віддають перевагу корисним альтернативам традиційним напоям. Успішний розвиток крафтового виробництва також пов'язаний із гастрономічним туризмом, який набирає популярності в Україні. Дедалі більше іноземців цікавляться локальною кухнею та прагнуть скуштувати автентичні страви, приготовані за традиційними рецептами. Наприклад, у Закарпатті активно розвивається культура крафтового сироваріння та виноробства, а в центральній Україні – ремісниче виробництво м'ясних виробів і натуральних кондитерських виробів. Багато ресторанів створюють спеціальні дегустаційні сети, що дозволяють туристам спробувати найкращі українські крафтові продукти в одному закладі [5, с. 215].

Попри всі позитивні аспекти, важливим викликом залишається необхідність підтримки крафтового виробництва на державному рівні. Спрощення податкової системи для малих виробників, державні гранти на розвиток локального фермерства та спеціальні програми з підтримки гастрономічного туризму можуть стати ключовими чинниками, що стимулюватимуть подальше зростання цього сегмента. Успішні приклади можна побачити у європейських країнах, де малим виробникам надають пільгові умови, що дозволяє їм конкурувати з великими корпораціями. Загалом, впровадження крафтового виробництва у ресторанний бізнес

України відкриває значні перспективи. Це не лише можливість покращити якість ресторанних страв і підвищити рівень обслуговування, а й шанс для України зміцнити свої позиції на гастрономічній карті світу. Подальший розвиток цього напрямку сприятиме популяризації українських локальних продуктів, створенню нових робочих місць, розвитку гостротуризму та формуванню нової культури харчування, орієнтованої на якість, унікальність та натуральність.

Список використаних джерел

1. Мазурак О. В. Основні тенденції впровадження крафтових виробництв у закладах ресторанного господарства. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. 2021. С. 115-116. URL: <https://repository.ldufk.edu.ua/bitstreams/8923ad68-bc29-4da2-982a-5c0491270405/download>
2. Ковальчук С. В. Особливість крафтового виробництва в ресторанному бізнесі. Державне управління та місцеве самоврядування. 2021. № 4(51). С. 123-129. URL: <https://dsim.khmnpu.edu.ua/index.php/dsim/article/view/276>
3. Литвиненко Я. В. Крафтові сири як перспективний екопродукт для ресторанного бізнесу України. Інноваційні технології в сфері харчування та ресторанного бізнесу. 2021. № 2. С. 45-50. URL: <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/83>
4. Технології крафтових виробництв: навчальний посібник / за ред. Мазаракі А. А. Київ: КНТЕУ, 2021. 181 с. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/35250/1/MR_Tekhn_kraft_vyr_ob_181_22.pdf
5. Впровадження інновацій casual dining в пивні ресторани / за ред. Петрова І. І. Збірник наукових праць. 2021. С. 382-384. URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/382.pdf>

MILITARY TOURISM: ETHICS, REALITY, AND PROSPECTS IN UKRAINE

*Tkachuk L.M., Candidate of Geographical Sciences, Associate Professor
Associate Professor of the Department of Tourism and
Hotel and Restaurant Business
Kyiv National University of Technology and Design*

Key words: military tourism, memorial tourism, Ukraine, economic recovery.

Tourism is an important component of modern human life. Its essence lies in satisfying human needs through voluntary travel, not forced by other factors. Tourism is primarily associated with entertainment, relaxation, physical and moral strength restoration, self-development, curiosity, the exploration of the