

позитивного іміджу туристичного бізнесу в умовах війни. Маркетинг у соціальних мережах може забезпечити візуальну привабливість регіону та привернути увагу міжнародної спільноти. Активна робота має вестися по просуванню України на провідних міжнародних туристичних платформах, таких як TripAdvisor – створення якісних мультимедійних профілів країни та окремих регіонів, регулярне оновлення фото, відео, текстових описів, відповіді туристам на відгуки та питання.

Створення нових робочих місць та економічний розвиток, підтримка медичної інфраструктури, розвиток інфраструктури мобільних додатків та впровадження віртуальної реальності і доповненої реальності – це стратегії, які можуть підтримати туризм навіть у важкі часи. Державна політика повинна сприяти раціональному використанню природних та культурних ресурсів завдяки застосуванню маркетингових інновацій. Ці підходи можуть сприяти формуванню позитивного іміджу регіону та залученню туристів, відновленню та розвитку туристичного бізнесу в умовах війни.

Індустрія туризму може розвиватися в післявоєнний період завдяки формуванню спільних партнерств та застосуванню інноваційних технологій. Спільні партнерства дозволяють використовувати колективні ресурси та обмінюватися знаннями з метою розвитку туристичної галузі. Технології віртуальної реальності (VR) та доповненої реальності (AR) відкривають можливості для залучення туристів. Технологія VR дозволяє відчувати місце призначення без фізичної подорожі, особливо в районах, що постраждали внаслідок війни.

Застосування технології AR дозволяє покращити якість туристичних послуг завдяки можливості додати різноманітну цифрову інформацію та інтерактивні путівники. Мобільні додатки дозволяють розширити послуги для туристів, включаючи системи бронювання, можливості залучення місцевих гідів та персоналізовані рекомендації, що полегшує та збагачує туристичний досвід.

Крім того, важливо вдосконалити комунікаційні стратегії, активно використовуючи соціальні мережі та інші онлайн-платформи для взаємодії з потенційними туристами.

Дослідження показало, що туристичні компанії, які активно взаємодіють з місцевим населенням, займаються розвитком екологічно чистих програм та використовують інноваційні технології, можуть зменшити негативний вплив війни на їхній імідж. Такі заходи можуть допомогти туристичному бізнесу уникнути негативного впливу війни на їхній імідж та навіть залучити нових клієнтів.

Список літератури

1. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України. URL: <http://me.gov.ua/Documents/List?lang=ukUA&tag=PravoviZasadiDiialnosti> (дата звернення: 29.09.2023).
2. Проект Плану відновлення України. Матеріали робочої групи «Відновлення та розбудова інфраструктури». URL: <https://www.kmu.gov.ua/diyalnist/nacionalna-rada-zvidnovlennya-ukrayini-vid-naslidkiv-vijni/robocji-grupi> (дата звернення: 30.09.2023).
3. Загальна сума прямих збитків, завдана інфраструктурі України через війну за підсумками червня 2023 року перевищила \$150 млрд. Київська школа економіки: веб-сайт. (2023). URL: <https://kse.ua/ua/about-the-school/news/zagalna-sumaryamih-zbitkiv-zavdana-infrastrukturi-ukrayini-cherez-viynu-zroslo-do-mayzhe-138-mlrd> (дата звернення: 30.09.2023).
4. Роїк О. Р., Недзвецька О. В. Шляхи розвитку туристичної сфери України у воєнний період. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: економічні науки. 2022. Вип. 46. С. 11.

УДК 640.4

Л. Семенюк, В. Редька

KNUTD@edu.ua

Київський національний університет технологій та дизайну, Київ

АНАЛІЗ СУЧАСНИХ КУЛІНАРНИХ ТРЕНДІВ У ХАРЧУВАННІ, СТИЛЯХ ПРИГОТУВАННЯ ТА СИРОВИННИХ КОМПОНЕНТАХ

Сучасний світ харчування переживає неймовірний розвиток, і в цьому контексті аналіз сучасних кулінарних трендів стає надзвичайно важливою задачею. Тренди у харчуванні, стилі приготування та вибір сировинних компонентів не тільки відображають смакові уподобання суспільства, але і віддзеркалюють культурні, економічні та екологічні зміни [1]. Вони стають ключовими впливовими факторами на галузь гастрономії, ресторанного бізнесу та споживчого ринку продуктів.

Сучасна кулінарія переживає величезні зміни та еволюцію під впливом різноманітних трендів. Ці тренди обумовлені різними факторами, включаючи здоровий спосіб життя, культурні впливи, соціальні та екологічні аспекти, а також технологічний прогрес.

Один із головних трендів сучасної кулінарії - це зростаюча свідомість щодо здорового харчування. Люди все більше звертають увагу на якість продуктів, їхнє походження та вплив на здоров'я [2]. Веганство, вегетаріанство та різні дієти стають популярними способами життя. Органічні та натуральні продукти також отримують більше уваги. Сучасні кулінарні тренди включають нові стилі приготування та готування з використанням різних технологій. Серед цих трендів можна виділити молекулярну кухню, використання

альтернативних методів обробки продуктів, таких як копчення, кислотна обробка, сушка та інші. Креативність та експерименти стають важливими елементами в кулінарному мистецтві. Розвиток технологій та зростаюча свідомість про сталий розвиток призводять до змін у виборі сировинних компонентів. Люди все більше віддають перевагу стравам на основі рослин, зменшуючи споживання м'яса та інших продуктів, які мають негативний вплив на навколишнє середовище. Також активно розвивається використання сировинних компонентів з мінімальною обробкою для збереження їхньої природної смакової та поживної цінності.

Вивчення кулінарних трендів є важливою складовою для багатьох людей і галузей гастрономії. У сфері ресторанного бізнесу та готельного господарства вивчення кулінарних трендів дозволяють залучити нових клієнтів та задовольнити смакові палітри інноваційними стравами. Споживачі завжди шукають щось нове та цікаве, тому ресторани та кухні повинні приєднатися до змін. Ресторани та кухні, які впроваджують сучасні кулінарні тренди, можуть отримати конкурентну перевагу в ринковому сегменті. Це може привести до збільшення клієнтського потоку та збільшення доходів. Вивчення трендів сприяє розвитку меню, додаючи до нього сучасні інгредієнти, страви та способи приготування. Це дозволяє збільшити різноманітність та якість страв. Зростає популярність трендів, спрямованих на здорову харчову поведінку, таких як веганська та вегетаріанська кухня, а також страви з низьким вмістом калорій та шкідливих складників [3]. Це важливо для тих, хто бажає зберегти здоров'я та дотримуватися особливого способу харчування. Кулінарні тренди відображають культурні та соціальні зміни в суспільстві. Вони можуть відображати розмаїття культури та традицій, а також підтримувати різноманітність у світовій кухні. Багато трендів спрямовані на сталий розвиток і зменшення впливу гастрономії на навколишнє середовище. Це включає в себе використання місцевих продуктів, зменшення відходів та ефективне використання ресурсів.

Сучасна кулінарія постійно змінюється і розвивається. Ось деякі зі сучасних кулінарних трендів: *подолання обмежень і дієт* (зросла споживаність харчування для конкретних дієт, таких як веганська, вегетаріанська, кето, палео та безглютенова. Кухарі намагаються створити смачні страви, які обмежені цим обмеженням); *локальні та сезонні ресурси* (дедалі більше ресторанів пропонують страви, приготовлені з компонентів, які ростуть або вирощуються в регіонах і доступні у відповідний сезон. Це сприяє підтриманню місцевих фермерів та створенню більш екологічного меню); *концепція «нульового відходу»* (кухарі дедалі більш свідомо ставляться до використання всіх частин продукту, уникнення відходів та переробки продукту, щоб зменшити вплив на довкілля); *експерименти з текстурами і смаком* (молекулярна гастрономія і техніка, які дозволяють змінювати текстури і смаки їжі, залишаються популярними в середовищі шеф-кухарів); *веганські альтернативи* (веганська дієта включає в себе відмову від всіх продуктів тваринного походження, таких як м'ясо, молоко, яйця, мед, інші молочні продукти, а також інші продукти, які містять компоненти тваринного походження. Однак існує багато смачних альтернатив, які можуть задовольнити білкові та харчові потреби веганів: тофу, сейтан, рослинні молочні продукти, горіхи і насіння, овочі і фрукти тощо) та ін.

Аналіз стилів приготування та сировинних компонентів є важливим для розуміння кулінарних традицій різних культур і кухонь [4]. Ось деякі із загальних стилів приготування і їх сировинні компоненти, які ми коротко досліддили:

1. Французький стиль приготування:

- Сировинні компоненти: французька кухня славиться використанням високоякісних продуктів, таких як сир, вершки, масло, м'ясо (особливо ягнятина і качка), риба, гриби, трави та спеції.
- Стиль приготування: французька кухня відома використанням складних технік, таких як пасерування, обсмажування, тушкування та запікання.

2. Італійський стиль приготування:

- Сировинні компоненти: базові інгредієнти італійської кухні - це помідори, оливкова олія, паста, сир пармезан, базилік, часник та орегано. Також використовуються м'ясо, риба та морепродукти.
- Стиль приготування: італійська кухня відома простотою приготування та використання найсвіжіших інгредієнтів. Паста і піца - основні страви, які готуються в цьому стилі.

3. Азійський стиль приготування:

- Сировинні компоненти: основними продуктами в азійській кухні є рис, соя, імбир, чилі, кокосове молоко, морепродукти, соуси та спеції.
- Стиль приготування: азійська кухня включає в себе різні методи приготування, такі як варіння, смаження на великій швидкості (вок), готування на пару і маринування.

4. Мексиканський стиль приготування:

- Сировинні компоненти: основними інгредієнтами мексиканської кухні є тортілья, боби, авокадо, помідори, чилі, кукурудза, сир та лайм.
- Стиль приготування: мексиканська кухня відома використанням гострих і глибоких смаків, а також готуванням традиційних страв, таких як такос, енчіладас і гуакамоле.

5. Індійський стиль приготування:

- Сировинні компоненти: головними інгредієнтами індійської кухні є рис, лінзи, куркума, коріандр, кумін, кардамон, гострий перець, масло гіхи та молоко.
- Стиль приготування: індійська кухня славиться використанням великої кількості спецій та приготування страв на вогні.

Ці стилі приготування та сировинні компоненти є загальними для кожної кухні, але в кожній країні і регіоні може бути свої власні унікальні традиції та страви.

Загалом, сучасні кулінарні тренди відображають зміни в суспільстві, нашому підході до харчування та важливість сталого розвитку. Успішні ресторани та кулінарні експерти повинні бути свідомими цих трендів, щоб задовольняти попит споживачів та інноваційно розвивати галузь кулінарії.

Список літератури

1. Гуржій О. В. Тренди у харчуванні: аналіз і перспективи розвитку. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету, №27 (1), С.48-52, 2018.
2. Ковальчук Л. М. Вплив сучасних кулінарних трендів на здоров'я населення. Вісник Національного університету "Львівська політехніка". Серія: Харчові технології та біотехнології, №2 (91), С.79-86, 2019.
3. Сидоренко О. В. Тренди у сировинних компонентах сучасних страв. Журнал харчових технологій, №10 (2), С.55-61, 2020.
4. Лучка І. М. Тренди у стилях приготування їжі в сучасному ресторанному бізнесі. Гастрономія і туризм, №2 (34), С.73-80, 2017.

УДК 338.48

Л. Городянська, чл.-кор. АЕН України, канд. екон. наук, доцент, В. Харченко, М. Дубовик

<https://orcid.org/0000-0002-4482-1690>, gorodianska.lv@knutd.edu.ua

Київський національний університет технологій та дизайну, Київ

МОЖЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙНО-ІНВЕСТИЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ

Туристична галузь України зазнала колосальних втрат внаслідок війни з Росією. З початком повномасштабного вторгнення у лютому 2022 року потік іноземних туристів практично припинився. Багато готелів та інфраструктурних об'єктів пошкоджено або зруйновано. Сотні тисяч працівників туристичної сфери втратили роботу. Проте, незважаючи на величезні труднощі, український туризм має значний потенціал для відновлення та подальшого розвитку. За умови запровадження інноваційних підходів, залучення інвестицій та ефективної державної політики, галузь здатна не лише повернутися до довоєнного рівня, а й вийти на якісно новий рівень.

Метою дослідження є пошук можливостей інноваційно-інвестиційного розвитку туристичної індустрії в умовах воєнного стану.

Воєнний стан призвів до різкого падіння туристичних потоків. Якщо у 2021 році Україну відвідали понад 14 млн. іноземців, то за перші 8 місяців 2022 року їх кількість скоротилася до 1,5 млн. осіб. Обсяг наданих туристичних послуг у I півріччі 2022 року склав 2,1 млрд. грн, що на 80 % менше порівняно з аналогічним періодом 2021 року [1]. Понад 300 готелів вимушені були припинити роботу. Багато туристичних об'єктів зазнали руйнувань під час бойових дій. Найбільше постраждали міста на Сході та Півдні країни. Втрати туристичної галузі України за підрахунками експертів сягають 5-10 млрд. доларів США.

Таким чином, російська агресія завдала колосальної шкоди українському туризму. Повоєнне відновлення туристичної галузі вимагатиме значних зусиль та інвестицій, а також пошуку можливостей інноваційно-інвестиційного розвитку. Вважаємо, що одним із перспективних напрямів розвитку туристичного бізнесу в умовах воєнного стану та післявоєнного відновлення України є розвиток внутрішнього туризму. Це дозволить підтримати туристичну галузь та зберегти робочі місця у складних умовах війни та різкого падіння чисельності іноземних туристів.

Огляд літератури [1-2] показав, що для поживлення та стимулювання внутрішнього туризму держава має запровадити ряд заходів. Вважаємо, що важливими серед них є:

- Запуск програми часткової компенсації витрат на подорожі по Україні (аналогічно до програми "Доступні кредити 5-7-9 %").

- Створення нових тематичних туристичних маршрутів (еко-туризм, гастрономічний туризм тощо).
- Проведення інформаційної кампанії щодо туристичних можливостей українських регіонів.
- Розвиток сільського зеленого туризму, зокрема на Західній Україні.
- Впровадження єдиного всеукраїнського туристичного онлайн-ресурсу.

За умови комплексної державної підтримки внутрішній туризм може стати рушійною силою відновлення галузі в умовах війни. Відповідно до ст. 6 Закону України "Про туризм" передбачено розробку та реалізацію програм розвитку туризму.

Впровадження інновацій у туризмі. Інновації та новітні технології мають стати ключовим елементом розвитку туризму в Україні в умовах воєнного стану. Основні напрями впровадження інновацій:

- Розвиток інформаційних технологій: створення мобільних додатків, онлайн-платформ, віртуальних турів тощо.
- Використання технологій доповненої реальності у музеях, під час проведення екскурсій.
- Впровадження цифрових інновацій у готелях та ресторанах (електронні меню, мобільний чек-ін тощо).