

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-65-24>

УДК 640.43:004

ІННОВАЦІЙНІ КОНЦЕПЦІЇ РЕСТОРАНІВ У КОНТЕКСТІ ЗРОСТАННЯ ПОПУЛЯРНОСТІ ВЕГЕТАРІАНСТВА

INNOVATIVE RESTAURANT CONCEPTS IN THE CONTEXT OF THE GROWING POPULARITY OF VEGETARIANITY

Юдіна Тетяна Іллівна

доктор технічних наук, професор,
Державний торговельно-економічний університет
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7407-4534>

Постова Валентина Вікторівна

кандидат економічних наук, доцент,
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0056-5648>

Yudina Tatiana

State University of Trade and Economics

Postova Valentyna

Vinnitsia Institute of Trade and Economics of SUTE

Стаття присвячена аналізу сучасних трендів у ресторанному бізнесі, зокрема, зростанню популярності вегетаріанства та його впливу на розвиток інноваційних концепцій закладів харчування. Дослідження охоплює широкий спектр аспектів, від мотивації споживачів обирати рослинну дієту до адаптації ресторанів до нових викликів. Детально розглянуто причини, що спонукають людей переходити на вегетаріанство, та проаналізовано соціологічні дослідження, які підтверджують зростання попиту на рослинні продукти в Україні. Підкреслено важливість адаптації ресторанів до нових умов, включаючи навчання персоналу, розробку маркетингових стратегій та використання сучасних технологій. Визначено, що вегетаріанство стає культурним феноменом, який формує нові тренди в ресторанному бізнесі, а інноваційні концепції стають все більш популярними і відкривають нові можливості для розвитку гастрономічної сфери.

Ключові слова: ресторанний бізнес, інноваційні концепції, вегетаріанство, інновації, інноваційна політика, сучасні тренди, здорове харчування.

The article is devoted to the analysis of modern trends in the restaurant business, in particular, the growing popularity of vegetarianism and its influence on the development of innovative concepts of catering establishments. The research covers a wide range of aspects, from the motivation of consumers to choose a plant-based diet to the adaptation of restaurants to new challenges. The reasons that prompt people to switch to vegetarianism are considered in detail, and sociological studies are analyzed, which confirm the growth in demand for plant-based products in Ukraine. Special attention is paid to the impact of this trend on the restaurant business: from expanding the menu to forming a new image of establishments. The analysis of sociological studies shows a steady trend of growing the number of vegetarians in Ukraine and the world. The reasons for this phenomenon, in particular, the desire for a healthy lifestyle, ethical considerations and environmental awareness, have been investigated. The demand for plant-based alternatives to meat and milk, as well as factors affecting consumer choice, were also analyzed. New niches in the market related to vegetarian cuisine are explored and the challenges faced by restaurants offering vegetarian dishes are analyzed. The article presents various innovative concepts of restaurants aimed at vegetarians and analyzes their features. The importance of adapting restaurants to new conditions, including staff training, development of effective marketing strategies and use of modern technologies, is emphasized. The research findings indicate that vegetarianism is not just a diet, but a whole cultural phenomenon that forms new trends in the restaurant business. Innovative concepts that combine taste, health and ethics are becoming more and more popular and open up new opportunities for the development of the gastronomic field. The study complements

existing knowledge about the development of vegetarianism in Ukraine and offers new perspectives for further research. The results of the research can be useful for restaurateurs, marketers, as well as for the development of state policy in the field of nutrition.

Key words: restaurant business, innovative concepts, vegetarianism, innovations, innovative policy, modern trends, healthy food.

Постановка проблеми. Кількість вегетаріанців у світі та Україні постійно зростає. Цей тренд обумовлений: зростаючою зацікавленістю людей у здоровому способі життя, етичними міркуваннями щодо жорстокого поводження з тваринами та екологічними проблемами, пов'язаними з тваринництвом. Також споживачі стають більш свідомими та вибагливими. Вони хочуть мати можливість обирати їжу, яка відповідає їхнім цінностям та потребам. Саме тому вегетаріанська кухня стає все більш популярною та різноманітною і завдяки цьому вона стає більш привабливою для ширшого кола людей.

У більшості ресторанів вегетаріанські страви представлені лише як доповнення до основного меню. Не вистачає ресторанів, які пропонують виключно вегетаріанську кухню. Це створює сприятливі умови для розвитку вегетаріанського ресторанного бізнесу, який може бути дуже вигідним, оскільки вегетаріанські страви, як правило, мають нижчу собівартість, ніж м'ясні. Саме тому дані ресторани можуть залучати нових клієнтів, які шукають альтернативні варіанти харчування. Тому ресторани, які хочуть залишатися конкурентоспроможними, змушені розробляти нові, інноваційні концепції, щоб задовольнити потреби таких відвідувачів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретичні та практичні аспекти щодо ролі вегетаріанства, а також його значення в ресторанному бізнесі, досліджували такі вчені як: Кукліна Т. С., Прусс В. Л., Каптюх Т. В., Круль Г. Я., Кручаниця М. І., Мигаль В. І., Степанова В. С., Кручаниця В. В., Федоров А. П. та багато інших науковців.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Попри економічну кризу, спричинену пандемією та війною, український ресторанний бізнес демонструє здатність до адаптації. Зростаюча популярність вегетаріанства відкриває нові можливості для рестораторів. Однак, незважаючи на потенціал, дослідження інноваційних вегетаріанських концепцій в Україні залишаються обмеженими. Аналіз цього питання дозволить зрозуміти, як українські ресторани можуть не лише задовольнити зростаючий попит на

вегетаріанські страви, але й створити унікальні кулінарні досвіди, що відрізнятимуть їх на конкурентному ринку.

Формування цілей статті. Проаналізувати інноваційні концепції ресторанів, які використовуються в Україні та за кордоном для вегетаріанців; визначити фактори, що впливають на успіх інноваційних концепцій ресторанів для вегетаріанців, а також надати рекомендації щодо розробки та впровадження інноваційних концепцій ресторанів для вегетаріанців в Україні.

Виклад основного матеріалу дослідження. Вегетаріанство, як система харчування, що виключає м'ясо тваринного походження, має багатовікову історію, яка сягає корінням у стародавні цивілізації. Його витoki можна знайти в різних культурах та релігіях по всьому світу. У 20 та 21 століттях вегетаріанство стало все більш популярним завдяки зростанню зацікавленості в здоровому способі життя, етичному ставленні до тварин та екологічних проблемах [1].

Сьогодні вегетаріанство є глобальним явищем, яке охоплює людей з усіх верств суспільства. Існує багато причин, чому люди обирають вегетаріанський спосіб життя (рис. 1) [2].

Дослідження (рис. 1) виявило широкий спектр мотивацій, що спонукають індивідів обирати вегетаріанство. Серед них: прагнення до здорового способу життя, етичні принципи, екологічна свідомість та релігійні переконання. Вегетаріанство трансцендує рамки дієтології, представляючи собою філософію, засновану на ідеях гармонії з природою, співчуття до тварин та самовдосконалення. Важливим аспектом вегетаріанства є забезпечення адекватного харчування. Незважаючи на потенційні переваги, вегетаріанські дієти потребують ретельного планування для компенсації дефіциту певних нутрієнтів.

Соціологічне дослідження, проведене в Україні у 2020 році, виявило стійку тенденцію до зростання кількості споживачів рослинних продуктів. 11% опитаних ідентифікували себе як вегетаріанці, а 2% – як вегани. Ці дані свідчать про розвиток вегетаріанства та веганства в Україні та сприяють появі на ринку нових

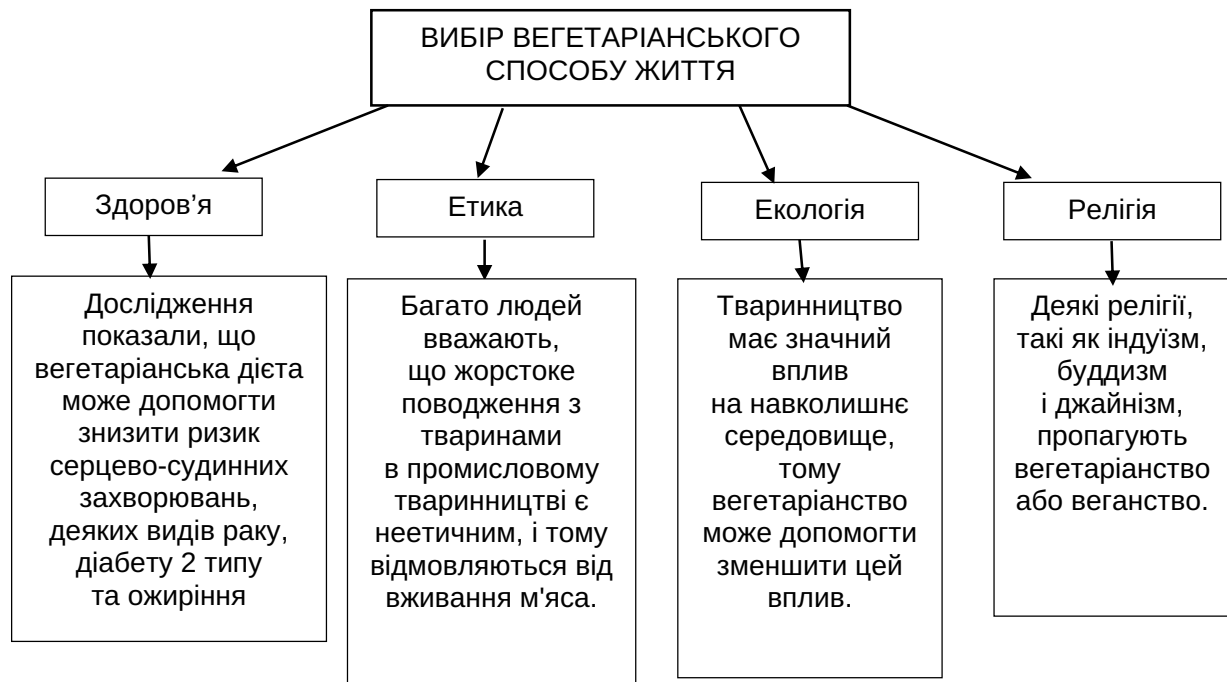


Рис. 1. Причини вибору вегетаріанського способу життя [2]

категорій продуктів рослинного походження, таких як рослинне м'ясо та молоко [5].

Проведене дослідження виявило, що 14,8% українців споживають рослинні альтернативи м'яса, а 13,9% – молока (рис. 2). 65,3% респондентів готові включити такі продукти до раціону за умови доступної ціни. Основною мотивацією для переходу на рослинні альтернативи є турбота про здоров'я (50% респондентів) [5]. Отримані дані свідчать про зростаючу популярність рослинних продуктів в Україні та потребу в розширенні їх асортименту в ресторанному бізнесі. Ціна та якість продукції є ключовими факторами, які впливають на вибір споживачів.

Отже, популяризація вегетаріанства як харчового тренду спричиняє трансформацію сучасного ресторанного бізнесу. Збільшення кількості споживачів рослинної їжі створює нові ніші на ринку ресторанних послуг, характеризуючись такими тенденціями:

1. Зростання попиту. Статистичні дані свідчать про постійне збільшення кількості людей, що віддають перевагу вегетаріанському раціону, що, відповідно, стимулює попит на страви без м'яса.

2. Розширення клієнтської бази. Різноманітність смакових та кулінарних рішень у вегетаріанській кухні дозволяє залучати нових споживачів, які раніше могли бути обмежені у виборі страв у традиційних ресторанах.

3. Оптимізація витрат. Аналіз собівартості вегетаріанських страв демонструє їхню економічну доцільність порівняно з м'ясними стравами, що може сприяти зниженню витрат закладів громадського харчування.

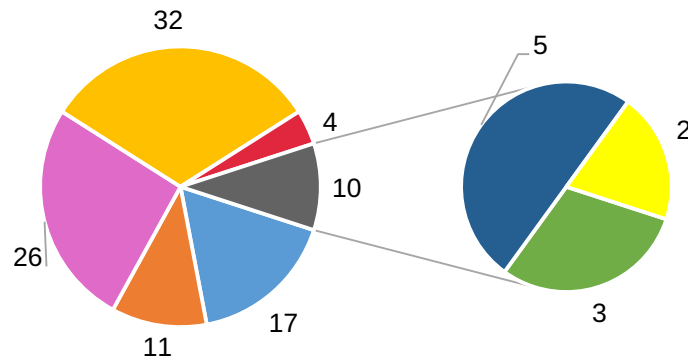
4. Формування позитивного іміджу. Включення вегетаріанських страв до меню ресторану сприяє формуванню позитивного іміджу закладу, асоціюючи його з етичними та екологічними принципами харчування [3].

Аналіз сучасного ринку ресторанного бізнесу свідчить про значний вплив вегетаріанських трендів на діяльність ресторанів. З одного боку, це створює нові можливості для розширення клієнтської бази. З іншого боку, виникають певні труднощі, пов'язані з:

- посиленням конкуренції. Заклади, які не пропонують вегетаріанських страв, ризикують втратити частину потенційних клієнтів, що дотримуються вегетаріанської дієти;

- необхідністю адаптації персоналу. Для успішного впровадження вегетаріанського меню потрібне відповідне навчання персоналу, що включає знання особливостей вегетаріанської кухні, технології приготування страв та принципи їх подачі;

- специфікою маркетингових комунікацій. Просування вегетаріанських страв вимагає розробки ефективних маркетингових стратегій, орієнтованих на залучення цільової аудиторії [4].



- негативний вплив м'ясо-молочної продукції на навколишнє середовище
- вартість харчових продуктів
- зміцнення здоров'я
- етичне ставлення до тварин
- безпе́чність харчових продуктів
- альтернатива традиційним продуктам
- здоровий спосіб життя
- сумніви щодо вірогідності маркування продуктів тваринного походження

Рис. 2. Причини вживання продуктів рослинного походження, %

Для того, щоб успішно конкурувати на ринку ресторанного бізнесу в умовах зростання попиту на вегетаріанську їжу, ресторанам рекомендується: провести глибоке маркетингове дослідження; сформувані різноманітне вегетаріанське меню; забезпечити професійну підготовку персоналу; розробити ефективну маркетингову кампанію; створити атмосферу, що сприяє відпочинку та насолоді їжею.

Зростаюча свідомість споживачів щодо екологічних питань, здоров'я та добробуту тварин спричиняє значне зростання популярності вегетаріанства та веганства. Ресторанний бізнес, як чутливий до змін споживчих уподобань сектор, активно реагує на цей тренд, впроваджуючи інноваційні концепції.

Аналіз сучасних ресторанних трендів свідчить про те, що вегетаріанські страви перестали бути лише альтернативою для невеликої групи споживачів, а стали повноцінною частиною меню [6]. Шеф-кухарі все частіше експериментують з рослинними інгредієнтами, створюючи складні та смачні страви, які задовольняють навіть найвибагливіших гурманів.

Наведемо приклад інноваційних концепцій ресторанів, орієнтованих на вегетаріанців (табл. 1).

Отже, всі проаналізовані ресторани (табл. 1) мають особливе спрямування та орієнтуються на певну цільову аудиторію. Загалом, можна виділити наступні тенденції розвитку ресторанів вегетаріанської кухні:

1. Вишуканість та ексклюзивність. Ресторани пропонують вишукані страви з використанням дорогих рослинних продуктів та складних технологій приготування. Вони розраховані на гурманів та цінителів високої кухні.

2. Швидкість та доступність. Розвиток мереж ресторанів швидкого харчування з вегетаріанським меню робить рослинну їжу більш доступною для широкого кола споживачів.

3. Спеціалізація. Ресторани роблять акцент на певних видах вегетаріанської кухні, пропонуючи широкий вибір страв на основі одного продукту (соя, нут, кокос тощо). Це дозволяє їм залучати клієнтів, які шукають альтернативи традиційним стравам.

4. Гастрономічний інтерес. Ресторани пропонують унікальні поєднання вегетаріанської їжі з різними видами напоїв. Вони розраховані на гурманів та людей, які цікавляться новими кулінарними враженнями.

5. Інноваційність. Поп-ап ресторани пропонують експериментальні вегетаріанські

Таблиця 1

Приклад інноваційних концепцій ресторанів, орієнтованих на вегетаріанців

Концепція ресторану	Опис концепції	Особливості меню	Маркетинг та цільова аудиторія
Веганські «Fine dining» ресторани	Вишукана кухня з використанням ексклюзивних рослинних продуктів, складних технік приготування та оригінальних подач.	Дегустаційні меню, винні пари, сезонні продукти.	Елегантний інтер'єр, вишукана атмосфера, соціальні мережі, кулінарні майстер-класи. Цільова аудиторія: вегани, гурмани, люди, які цінують якість та ексклюзивність.
Ресторани швидкого харчування з веганським меню	Пропонують швидкі та смачні веганські страви за доступними цінами.	Бургери, картопля фрі, салати, смузі, десерти на рослинній основі.	Яскравий дизайн, зручне розташування, мобільні додатки, соціальні мережі. Цільова аудиторія: молодь, студенти, люди, які ведуть активний спосіб життя.
Ресторани, що спеціалізуються на певних видах рослинної їжі	Наприклад, суші-бари з веганськими ролами, піцерії з веганською піцою, бургерні з веганськими бургерами.	Широкий вибір страв на основі одного виду продукту (соя, нут, кокос тощо).	Спеціалізація на певній ніші, акцент на якості інгредієнтів, співпраця з місцевими виробниками. Цільова аудиторія: вегетаріанці, люди, які шукають альтернативи традиційним стравам.
Ресторани з фуд-пейрингом на основі рослинних продуктів	Комбінують веганські страви з різними видами напоїв (вина, пиво, коктейлі).	Створення унікальних смакових пар, використання місцевих продуктів.	Організація спеціальних дегустацій, співпраця з сомельє. Цільова аудиторія: гурмани, люди, які цікавляться гастрономією.
Поп-ап ресторани веганської кухні	Тимчасові ресторани, які пропонують експериментальні веганські страви.	Нестандартні формати подачі, використання сезонних продуктів.	Соціальні мережі, співпраця з іншими закладами, участь у фестивалях. Цільова аудиторія: молодь, люди, які цікавляться новими кулінарними трендами.

страви та нестандартні формати подачі. Вони орієнтуються на молоду аудиторію, яка цікавиться новими кулінарними трендами [7].

Впровадження інноваційних концепцій в ресторанному бізнесі сприяє не лише задоволенню потреб вегетаріанців, але й розширенню загальних уявлень про харчування. Вегетаріанська кухня стає все більш доступною, різноманітною та привабливою для широкого кола споживачів.

Крім того, ресторани можуть використовувати такі інновації:

- веганські делікатеси: сири, ковбаси, м'ясо на рослинній основі;
- молекулярна кухня: створення складних текстур і смаків з використанням рослинних інгредієнтів;
- 3D-друк їжі: друкування вегетаріанських страв за індивідуальними замовленнями;

– розумні меню: меню, які адаптуються до індивідуальних харчових потреб клієнтів.

Таким чином, розвиток вегетаріанства відкриває нові можливості для рестораторів, а інноваційні концепції, які поєднують смак, здоров'я та етику, стають все більш популярними.

Висновки. За результатами дослідження було визначено, що вегетаріанство стає все більш популярним трендом, що впливає на розвиток ресторанного бізнесу. Інноваційні концепції ресторанів, що пропонують смачні та різноманітні вегетаріанські страви, задовольняють потреби сучасних споживачів та відкривають нові можливості для гастрономічного досвіду. Завдяки інноваціям та адаптації до змін, ресторани можуть не тільки відновитися після війни, але й стати більш конкурентоспроможними на глобальному ринку. Саме

тому український ресторанный бізнес знаходиться на порозі нових можливостей.

Незважаючи на виклики, український ресторанный бізнес має значний потенціал для розвитку. Інвестиції в інновації, адаптація до нових трендів та фокус на якість обслуговування допоможуть ресторанам не тільки вижити, але й процвітати в нових умовах.

Тема інноваційних концепцій ресторанів у контексті зростання популярності вегета-

ріанства є багатогранною і відкриває широкі перспективи для подальших досліджень. Результати таких досліджень можуть сприяти розвитку ресторанного бізнесу, покращенню харчування населення та зміцненню позитивного іміджу України на світовій арені. Подальші дослідження в цій галузі дозволять глибше зрозуміти потреби сучасних споживачів та сприяти розвитку стійкого та здорового харчування.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Мигаль В. І. Впровадження веганської та вегетаріанської продукції в меню закладів ресторанного господарства. *Соціальна відповідальність як основа інноваційного розвитку бізнесу: матеріали X Всеукр. наук.-практ. конф. пам'яті почесного проф. Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя, академіка НАН України Миколи Григоровича Чумаченка*. 2022. С. 70–71.
2. Постова В. В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2022. № 65. С. 98–103.
3. Степанова В. С. Вегетаріанство як вектор розвитку wellness-індустрії. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*. 2022. № 2. С. 11–17.
4. Федоров А. П. Вегетаріанство як сучасний тренд. *Економічні дослідження*. Вип. 3 (43). 2022. С. 34–41.
5. Ahn J. Exploring the consequences of environmental consciousness in vegan restaurant customers. *Current Issues in Tourism*. 2024. Т. 27. № 14. P. 2193–2198.
6. Badu-Baiden F. Analysis of vegan restaurant diners' hierarchical experience structure by examining a vegan food attribute–benefit–value–intention linkage. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*. 2024. Т. 25. № 3. P. 505–532.
7. Postova V., Riabenka M., Mazurkevych I., Onyshchuk N., Vivsiuk I. Application of Innovative Methods of Managing the Labor Potential in the Hotel and Restaurant Business Establishments. *International Journal of Professional Business Review*. Vol. 8, no. 6 (Jun. 2023), e01590. DOI: <https://doi.org/10.26668/businessreview/2023.v8i6.1590> (дата звернення: 15.07.2024).

REFERENCES:

1. Myhal V. I. (2022) Vprovadzhennia vehanskoj ta vehetarianskoj produktsii v menui zakladiv restorannoho hospodarstva [Introduction of vegan and vegetarian products in the menu of restaurants]. *Sotsialna vidpovidalnist yak osnova innovatsiinoho rozvytku biznesu: materialy X vseukr. nauk.-prakt. konf. pamiati pochesnoho prof. Ternopil'skoho natsionalnoho tekhnichnoho universytetu im. Ivana Puliuia, akademika NAN Ukrainy Mykoly Hryhorovycha Chumachenka*, pp. 70–71 [in Ukrainian].
2. Postova V. V. (2022) Osoblyvosti rozvytku novykh formativ zakladiv restorannoho hospodarstva v Ukraini [Features of the development of new formats of restaurant establishments in Ukraine]. *Infrastruktura rynku*. № 65, pp. 98–103 [in Ukrainian].
3. Stepanova V. S. (2022) Vehetarianstvo yak vektor rozvytku wellness-industrii [Vegetarianism as a vector for the development of the wellness industry]. *Naukovyi visnyk Poltavskoho universytetu ekonomiky i torhivli. Seriiia «Tekhnichni nauky»*. № 2, pp. 11–17 [in Ukrainian].
4. Fedorov A. P. (2022) Vehetarianstvo yak suchasnyi trend [Vegetarianism as a modern trend]. *Ekonomichni doslidzhennia*. Vyp. 3 (43), pp. 34–41 [in Ukrainian].
5. Ahn J. (2024) Exploring the consequences of environmental consciousness in vegan restaurant customers. *Current Issues in Tourism*. Т. 27. № 14, pp. 2193–2198.
6. Badu-Baiden F. (2024) Analysis of vegan restaurant diners' hierarchical experience structure by examining a vegan food attribute–benefit–value–intention linkage. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*. Т. 25. № 3, pp. 505–532.
7. Postova V., Riabenka M., Mazurkevych I., Onyshchuk N., Vivsiuk I. (2023) Application of Innovative Methods of Managing the Labor Potential in the Hotel and Restaurant Business Establishments. *International Journal of Professional Business Review*. Vol. 8, no. 6, e01590. DOI: <https://doi.org/10.26668/businessreview/2023.v8i6.1590> (accessed July 15, 2024).