

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-79-53>

УДК 664:658.589

ТЕНДЕНЦІЇ ЗАПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

TRENDS IN THE INTRODUCTION OF MODERN INNOVATIVE FOOD TECHNOLOGIES FOR RESTAURANT SERVICES

Івашина Лілія Леонідівна

кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Черкаський державний технологічний університет
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9009-305X>

Куракін Олександр Борисович

доктор філософії з економіки, старший викладач,
Черкаський державний технологічний університет
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9392-7854>

Бишовець Лариса Григорівна

старший викладач,
Черкаський державний технологічний університет
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5863-5111>

Ivashyna Liliya, Kurakin Oleksandr, Byshovets Larysa
Cherkasy State Technological University

Актуальність наукового дослідження зумовлена динамічними змінами в технологічних процесах і сучасного інструментарію на стику різних наук і реальної практики. Метою статті є узагальнення відомих аспектів запровадження сучасних інноваційних технологій харчування для ресторанних послуг. У статті приділено увагу інноваційним технологіям, що наразі використовуються у сфері ресторанного бізнесу. Акцентовано на характерних ознаках загальної сучасної світової тенденції щодо потреби споживати страви, багаті на вітаміни та мінерали. Підкреслено важливість для розвитку конкурентоздатного підприємства ресторанних послуг застосовувати інноваційні технології. Розкрито сутність інноваційної концепції виготовлення страв на основі рослинних інгредієнтів. За результатами проведеного дослідження узагальнено відомі аспекти запровадження сучасних інноваційних технологій харчування для ресторанних послуг.

Ключові слова: заклади ресторанного господарства, збалансоване харчування, здорове харчування, інновації, технології харчування, тренди.

The relevance of scientific research is determined by dynamic changes in technological processes and modern tools at the intersection of various sciences and real practice related to a range of political, socio-economic, and environmental issues. The purpose of the article is to summarize the known aspects of the introduction of modern innovative food technologies for restaurant services, as well as to highlight the most adaptive trends in their development in modern economic conditions and characteristic of the Ukrainian restaurant business. To explore the topic of scientific research, statistical methods, competitive analysis methods, generalization methods, and forecasting methods were used. Using the example of restaurants in European countries, and Ukraine in particular, attention is paid to innovative technologies currently used in the restaurant business. The focus is on the characteristic features of the general global trend towards consuming foods rich in vitamins and minerals that are compatible with human health and driven by the fashion for healthy lifestyles. The importance of actively applying innovative technologies for the development of a competitive restaurant service enterprise today and in the future was emphasized. These technologies will not only contribute to an increase in the number of supporters of high-quality healthy food, but also modernize the production of traditional culinary recipes. It has been proven that vegetarianism stands out in the segment of technological modernization and recipe innovations in restaurant services and, in general, in meeting the

food needs of consumers in different countries around the world. The essence of the innovative concept of preparing dishes based on plant ingredients is revealed. Special attention is paid to the problems faced by the restaurant industry at the global level, including changes in consumer habits and the introduction of innovative technologies. Based on the results of the study conducted using various countries around the world and Ukraine in particular as examples, the known aspects of the introduction of modern innovative food technologies for restaurant services have been summarized, and the characteristic features and motivational factors of the most adaptive trends in their development in modern economic conditions and characteristic of the Ukrainian restaurant business have been identified and specified.

Keywords: restaurants, balanced nutrition, healthy eating, innovation, food technology, trends.

Постановка проблеми. Аналіз тенденцій запровадження сучасних інноваційних технологій харчування для ресторанних послуг зумовлений, в першу чергу, динамічними змінами в технологічних процесах, інструментарію на стику різних наук і реальної практики, пов'язаною зі спектром політичних, соціально-економічних, екологічних проблем.

На прикладі різних країн світу та зокрема завдяки систематизації пріоритетних напрямів розвитку продовольчого забезпечення України, враховуючи зміни раціону харчування в умовах дефіциту, доцільно узагальнити та акцентувати на тому, що у більш безпечних регіонах країни активізувалися локальні ініціативи щодо створення коротких ланцюгів постачання та підтримки локальних виробників, що відповідає й тенденції багатьох країн Європи та міжнародному тренду, зумовлює більш ретельне вивчення факторів спонукання рестораторів до пошуку нових, модерністських і в той же час затребуваних населенням країни харчових пріоритетів, застосуванню інноваційних технологій та конкурентних збалансованих рецептурних новацій.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Вплив сучасних інновацій на розвиток технологій різноманітних продуктів і страв відображено в низці наукових досліджень вітчизняних науковців, зокрема у наукових статтях А. Л. Рогової, І. В. Чоні та Л. О. Положишникової [10]; О. П. Іжевської та О. Б. Маслійчук [3]; Я. Свіщової, Н. Хименко й Т. Романової [11]; О. Федосова, О. Дульки, В. Прибильського, О. Шидловської, Т. Іщенко та І. Карсим [14], С. В. Майкової, О. Б. Маслійчук, Л. О. Фединої, М. Я. Бомби та О. Б. Максимець [5]; Л. А. Осипової, А. В. Жмудь, Л. М. Коваленко [6]. Т. І. Юдіної та В. В. Постової [15]; М. І. Подольян [9]; О. В. Пахомської та Л. М. Крижак [7].

Практичні рекомендації щодо застосування новітніх трендів у галузі ресторанного бізнесу та здорового харчування розроблено в дослідженні О. Ю. Давидової та С. І. Сисоєвої [1]. Вплив світових тенденцій зростання

споживання новітніх харчових продуктів на українських споживачів дослідили в своїй науковій праці Піддубний В. А., Тарасюк Г. М., Чагайда А. О., Красножон С. В. [8]. Тренди стосовно вибору збалансованого харчування серед споживачів послуг індустрії гостинності охарактеризовано в науковій публікації Г. М. Тарасюк, А. О. Чагайди [13].

Актуальні питання проектування харчових продуктів із використанням технології 3D-і 4D-друку та його значення для розвитку адитивного виробництва і зацікавлення споживачів пропозиціями здорового харчування на прикладі модерністських ресторанів розкрито в публікації Г. М. Тарасюк та А. О. Чагайди [12].

Аналіз сучасних тенденцій розвитку інноваційних технологій в ресторанному бізнесі, а також характерних ознак інноваційних трендів щодо застосування модернізованих технологій, логістики та організації на сучасних підприємствах харчування здійснено зокрема в наукових працях Зубар Н. М., М. М. Жеплінської, І. Л. Корецької та В. В. Шевченка [2].

Отже, завдяки актуальності означеної тематики дослідження щодо запровадження сучасних інноваційних технологій харчування для ресторанних послуг, різноманіттю існуючих і тих, які потребують подальшого вивчення, дослідження особливостей та адаптивності до запитів на сучасному ринку споживчих харчових послуг, має місце потреба узагальнити основні перспективні напрямки та зробити відповідні висновки.

Формулювання цілей статті. Метою статті є узагальнення відомих аспектів запровадження сучасних інноваційних технологій харчування для ресторанних послуг, а також виокремлення найбільш адаптивних тенденцій їх розвитку в сучасних умовах господарювання та характерних для українського ресторанного бізнесу.

Методологія та методи дослідження. Для розкриття теми наукового дослідження зокрема використані статистичний метод, метод конкурентного аналізу, метод узагальнення, прогнозування.

Викладення основного матеріалу дослідження. Дослідженню інновацій, що «можуть застосовуватися: у вигляді використання нової сировини, техніки, нових технологічних процесів, методів і способів обслуговування, ринків збуту, нового асортименту послуг тощо, присвячено низку наукових публікацій сучасних дослідників, що підтверджує актуальність цього напрямку розвитку ресторанних послуг у різних країнах світу. Не є виключенням й український ресторанний бізнес [7, с. 101]. Фактично доведено, що для правильного вибору інновацій та інструментів їхнього впровадження необхідно чітко розумітися на специфіці закладу ресторанного господарства та факторах впливу на визначення доцільності застосування адаптивних заходів інноваційного спрямування, їх кількісних та якісних критеріїв відповідно до потреб споживчого сегменту. Також доцільно брати до уваги й стратегію розвитку конкретно визначеного закладу ресторанного господарства та вміти аналізувати конкурентне середовище й тенденції щодо запитів у короткочасній, середньостроковій та довготерміновій перспективі. Фактично правильне харчування стає не лише трендом у світовій гастрономії, але й важливим елементом сучасної культури. Усе більш популярними стають екологічно чисті продукти, вирощені без застосування пестицидів, штучних добрив і ГМО.

В Україні під час повномасштабного вторгнення російських військ відбуваються певні зміни й в сфері гостинності та ресторанному обслуговуванні. Мають місце виклики часу, пов'язані зі змінами в споживчих звичках, виникає необхідність адаптації меню до здорового харчування, фіксується тенденція до вегетаріанських і веганських страв. Застосування в ресторанах нових технологій зумовлює також й запровадження інвестиційних проєктних рішень та витрат на забезпечення безпеки даних і кіберзахисту [9, с. 230]. Фактично приготування та подача інноваційних страв може стати своєрідним ІВЕНТ-заходом для кола споживачів, які турбуються про своє здоров'я та оцінили позитивні аспекти споживання корисних страв за персоналізованим замовленням.

Серед найбільш поширених нововведень у рецептурі та меню сучасних ресторанів – безглютенові страви з використанням зокрема таких альтернативних продуктів як кукурудзяне або рисове борошно, картопля та кіноа. Безглютенові десерти, хліб, паста та піца користуються популярністю серед різних

верств населення України та інших країн світу. Для вегетарінців і тих, хто час від часу також обирає подібні страви, які не включають м'ясо та тваринні продукти, наразі пропонуються «бургери на основі грибів портобелло; ризотто з лісовими грибами; каррі з овочами; вегетаріанська лазанья» тощо [1, с. 59–60]. Низькокалорійні страви у вигляді легких супів, салатів, парових овочів, картопляного пюре на воді користується попитом у споживачів, які турбуються про підтримку необхідної ваги та здоров'я. Серед продуктів із підвищеним вмістом поживних речовин (суперфудів) відомі такі як кіноа, чіа, авокадо, горіхи, ягоди годжі та асаї, які здебільшого споживають у салатах, супах, десертах і смузі [1, с. 60].

Популярність десертів перебуває на високому рівні як у домашньому споживанні, так і в ресторанному. Змінюються лише пріоритети в очікуванні очікуваної страви. Це залежить від багатьох факторів – місця споживання страви (вдома, різновиди ресторанних закладів тощо), події (святкове чи повсякденне), вікової категорії споживачів (за віком, статтю), обмеженням у споживанні певних видів продуктів (за станом здоров'я, за релігійними переконаннями тощо) і т. д. [10, с. 57]. Певною зацікавленістю споживачів стає можливість скуштувати не лише відомий, знайомий та популярний десерт, але й відчуття нестандартного та привабливого для смакових рецепторів поєднання смаків (солодких, солоних, гострих) тощо.

Узагальнюючи, доцільно на прикладі сучасних тенденцій застосування технології десертів навести наступні трендові напрямки в ресторанному господарстві як полегшена кухня, вегетаріанські та веганські страви, гіпоалергенне харчування, зниження вмісту цукру, використання вторинної сировини харчової промисловості, використання нетрадиційних добавок [10, с. 58–60].

Ферментовані вироби також застосовуються в меню ресторанів, які позиціонують себе як такі, що дотримуються принципу здорового харчування або мають поряд із традиційними лінійку меню за рецептурою здорового харчування. До ферментованих можуть зокрема належати квас, кімчі, кефір, йогурт, капуста [1, с. 60]. Варто зазначити й щодо привабливості для рестораторів використовувати локальну продукцію, що дозволяє не лише економити на логістиці, але й забезпечувати свіжість та якість продуктів. Фактично це не лише тренд, але й багатостороння вигода (виробників продукції, рестораторів,

споживачів тощо). Новацією можливо назвати й таку тенденцію в ресторанному бізнесі, як створення власного фермерського виробництва для вирощування зокрема овочів, фруктів і навіть організацію свого цеху з переробки залишків урожаю [1, с. 61]. Яскравим прикладом конкуренції на ринку натурального виноробства є створення дегустаційних залів, де пропонуються винні вироби з особистих фермерських локацій. Таким чином, існує тенденція до замкнутого виробництва за технологією безвідходного екологічного виробництва.

Усе більше популярності отримують як фудтраки, так і гастробари, що дозволяє створювати тренд не лише споживання страв за унікальними рецептами, але й цікаво та з користю проводити дозвілля [1, с. 64]. Наприклад, в Україні ресторани заклади поступово активізують свою діяльність в напрямку запровадження інноваційних технологій, серед яких вирізняються такі як «приготування на сковороді ВОК, соте, деглясування, папілйот, фламбування, приготування у вакуумі, сушіння фруктів та овочів (даний спосіб обробки використовується в ресторанній практиці не для консервування продуктів, а для одержання чіпсів), підпікання, інтенсивне охолодження й шокове замороження» [7, с. 102].

Світовий досвід аналізу сприйняття споживачами новітніх харчових продуктів і технологій засвідчує потребу ретельно враховувати як позитивні, так і негативні аспекти виготовлення таких продуктів і страв із них [8, с. 71]. Враховуючи, що за останні роки в світі більш сталою є тенденція до споживання корисної та здорової їжі [4], на українському ринку споживання харчових продуктів поступово виокремлюється тренд, співставний із потребами споживачів, можливостями технологічних рішень та адаптивними діями стейкхолдерів у сегменті харчової промисловості та ресторанних послуг.

Під час споживання їжі не всі звертають увагу на поживну цінність страв і продуктів, які використовуються під час приготування. Це стосується не лише щоденного споживання їжі, але й щодо страв ресторанних закладів. У той же час розширення спектру інформування про ті чи інші поживні якості страв, різноманітних інгредієнтів і їх поєднання у простій або вишуканій страві сприяє й усвідомленню важливості не лише знання про корисні властивості продуктів і страв, але й можливість отримати саме ті страви, на які є попит.

Для різних країн світу, у тому числі й для України сучасні умови раціону споживання серед населення останні десятиліття характеризувалися збільшенням споживання жирів, легкозасвоюваних вуглеводів, зменшенням кількості вітамінів, мінеральних речовин у їжі, що може призводити до збільшення онкологічних захворювань, порушення діяльності щитовидної залози, печінки, нирок, харчових отруєнь, алергії тощо. У зв'язку з поступовою зміною пріоритетів у виборі для особистого споживання їжі з оздоровчими функціональними ознаками, тенденцією стає потреба споживати страви, багаті на вітаміни та мінерали, сумісні зі станом здоров'я людини та зумовлені модою на здоровий спосіб життя.

Як приклад застосування сучасних технологій для виробництва корисних і навіть оздоровчих продуктів харчування доцільно зазначити актуальність використання для споживчих харчових потреб традиційних і нішевих олій українського виробництва. Найбільш ефективним способом отримання збалансованої за складом рослинної олії є її купажування. Ця технологія дозволяє забезпечити збалансованість її складу, знизити та навіть усунути потрапляння в організм людини надлишку певного виду жирних кислот, які можуть призвести до порушення обміну речовин і погіршення загального стану організму. Прикладами нішевих олій є лляна та конопляна, які характеризуються певними окислювальними ознаками завдяки природним антиоксидантам. Відповідно до технології купажування до конопляної олії вводять чорний кмин в кількості 5%, що не порушує органолептичних показників. Як відомо, повне виключення з раціону людини жирів може призвести до фатальних наслідків, тому через фіксацію за останнє десятиліття зниження кількості споживання людиною жирів і продуктів із вмістом жирів спонукає вишукувати адекватні методи та технології насичення організму людини корисними жирами, що має сприяти покращенню самопочуття та здоров'я. Сьогодні в якості купажу переважно застосовують такі олії як соняшникову, соєву, ріпакову, оливкову, кукурудзяну, гірчичну, пальмову, лляну. Проводяться дослідження щодо визначення найбільш адекватних до потреб якісного споживання такі олії як рижєва та гарбузова. Перспективною в якості компоненту купажу вбачається використання конопляної олії, яка за певних характерних ознак була переведена з традиційної до нішевої. Наразі іннова-

ційні технології дозволяють знову перевести її в традиційну [11, с. 34].

У 2020 році в Україні було проведено соціологічне дослідження щодо визначення прихильників вегетаріанства, результати якого засвідчили все зростаючу кількість тих, хто відмовляється від споживання продуктів і страв із вмістом інгредієнтів тваринного походження та надає перевагу рослинній їжі. Серед опитуваних виявилось 11% тих, хто ідентифікував себе як вегетаріанці, а 2% – як вегани. Але при цьому тим, хто стає веганом, варто не забувати про необхідність ретельно планувати вегетаріанську дієту та компенсувати дефіцит певних нутрієнтів [15]. Виявилося, що 14,8% українців споживають рослинні альтернативи м'яса, а 13,9% – молоко. Серед опитуваних 65,3% респондентів станом на 2022 рік схильні були за умови доступної ціни включити до раціону більше рослинних продуктів замість продуктів тваринного походження. Перед рестораторами постає задача заповнити цю нішу споживчого ринку саме завдяки різноманіттю застосованих технологій, оптимізації витрат на закупівлю продовольчої сировини та логістику, пошук і реалізацію інноваційних рішень щодо збалансованого підходу до якісних і споживчих характеристик виготовлених страв.

Якщо узагальнити основні тенденції розвитку ресторанів вегетаріанської кухні, то виділяються на рівні з такими трендами як вишуканість та ексклюзивність, швидкість та доступність, спеціалізація, гастрономічний інтерес, модернізація технологій та інноваційність в широкому спектрі розуміння щодо комплексу заходів, методів, технологічних рішень та інструментів їх впровадження, рецептурного різноманіття за принципом «здорового харчування». На практиці у веган-

ських ресторанах досить успішно використовуються такі інновації на рослинній основі як веганські делікатеси, молекулярна кухня, 3D-друк їжі, розумні меню [15].

Отже, модернізуючи ресторанне господарство, ресторатори мають можливість збільшити кількість споживачів завдяки розширенню асортименту своїх пропозицій, забезпечивши запити на здорове та персоналізоване харчування тощо.

Висновки. За результатами проведеного дослідження узагальнено відомі аспекти запровадження сучасних інноваційних технологій харчування для ресторанних послуг, а також виокремлено найбільш адаптивні тенденції їх розвитку в сучасних умовах господарювання та характерні для українського ресторанного бізнесу. Загальною сучасною світовою тенденцією стає потреба споживати страви, багаті на вітаміни та мінерали, сумісні зі станом здоров'я людини та зумовлені модою на здоровий спосіб життя.

Наразі відбувається зростання популярності патріотичних брендів, а також збільшення попиту на онлайн-доставку. Для приваблення туристів в Україну у повоєнний період варто не лише зберігати ідентичність та розвивати традиційну українську кухню, але й сприяти більшій популяризації інноваційних технологій приготування страв за принципом здорового харчування та заохочувати споживачів до модерністського стилю ресторанного обслуговування. Сьогодні та й у подальшій перспективі для розвитку конкурентоздатного підприємства ресторанних послуг важливо якомога активніше застосовувати інноваційні технології, які не лише будуть сприяти збільшенню прихильників якісної здорової їжі, але й модернізують виробництво традиційних кулінарних рецептур.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Давидова О. Ю., Сисоєва С. І. Новітні технології та тренди ресторанного бізнесу. *Журнал з менеджменту, економіки та технологій*. 2024. № 1. С. 58–67. DOI: <https://doi.org/10.69803/3083-6034-2024-1-58> (дата звернення: 15.08.2025)
2. Зубар Н. М., Жеплінська М. М., Корецька І. Л., Шевченко В. В. Інноваційні тренди на підприємствах харчування: технологія, організація, логістика. *Наукові записки Укр. держ. університету імені Михайла Драгоманова*. 2025. Вип. CLXI (161). С. 62–70. DOI: <https://doi.org/10.31392/NZ-udu-161.2025.07> (дата звернення: 21.08.2025)
3. Іжевська О. П., Маслійчук О. Б. Інновації в технології виготовлення збитих десертів. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2022. Т. 28. № 5. С. 148–157. DOI: <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2022-28-5-17> (дата звернення: 21.08.2025)
4. Ключові тренди ресторанного бізнесу в Україні: тенденції сучасного ресторанного бізнесу. Денис Демчина. 2025. URL: <https://business-broker.com.ua/blog/kliuchovi-trendy-restorannoho-biznesu-v-ukraini-tendentsii-suchasnoho-restorannoho-biznesu/> (дата звернення: 15.08.2025)

5. Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Федина Л. О., Бомба М. Я., Максимець О. Б.. Інноваційні технології приготування м'ясних січених страв з використанням нетрадиційної сировини. *Таврійський науковий вісник. Технічні науки*. 2022. № 5. С. 56–64. DOI: <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.7> (дата звернення: 22.08.2025)
6. Осипова Л. А., Жмудь А. В., Коваленко Л. М. Використання інноваційних підходів до збереження харчової цінності продуктів під час термічної обробки. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2025. № 1 (15). DOI: <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/148> (дата звернення: 22.08.2025)
7. Пахомська О. В., Крижак Л. М. Інновації, як сучасний тренд розвитку ресторанного бізнесу. *Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky*. 2022. Том 1. Випуск 10. С. 100–102. URL: <http://ir.vtei.edu.ua/card.php?id=28696> (дата звернення: 22.08.2025)
8. Піддубний В. А., Тарасюк Г. М., Чагайда А. О., Красножон С. В. Вплив світових тенденцій зростання споживання новітніх харчових продуктів на українських споживачів. *Формування ринкових відносин в Україні*. № 1. 2022. С. 65–75. http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2022_1_12 (дата звернення: 23.08.2025)
9. Подолян М. І. Реалізація державної політики у системі підтримки ресторанного господарства: сучасні виклики. *Наукові перспективи* № 8(38), 2023. С. 229–237. [https://doi.org/10.52058/2708-7530-2023-8\(38\)-229-237](https://doi.org/10.52058/2708-7530-2023-8(38)-229-237) (дата звернення: 22.08.2025)
10. Рогова А. Л., Чоні І. В., Положишникова Л. О. Вплив сучасних кулінарних трендів на розвиток технологій десертів. *Вісник ЛТЕУ. Технічні науки*. 2024. № 37. С. 56–63. DOI: <https://doi.org/10.32782/2522-1221-2024-37-08> (дата звернення: 15.08.2025)
11. Свіщова Я., Хименко Н., Романова Т. Антиоксидантний вплив олії чорного кмину на окислювальну стабільність купажів лляної та конопляної олій. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2025. № 1 (15). С. 33–40. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(15\).2025.6](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(15).2025.6) (дата звернення: 22.08.2025)
12. Тарасюк Г. М., Чагайда А. О. Проєктування харчових продуктів з використанням технології 3D-і 4D-друку та його значення для розвитку адитивного виробництва. *Економіка, управління та адміністрування*. 2024. № 4 (110). С. 18–24. DOI: [https://doi.org/10.26642/jen-2024-4\(110\)-18-24](https://doi.org/10.26642/jen-2024-4(110)-18-24) (дата звернення: 23.08.2025)
13. Тарасюк Г. М., Чагайда А. О. Тенденції вибору збалансованого харчування споживачами послуг індустрії гостинності. *Економіка управління та адміністрування*. 2024. № 1 (107). С. 26–38. DOI: [10.26642/ema-2024-1\(107\)-26-38](https://doi.org/10.26642/ema-2024-1(107)-26-38) (дата звернення: 22.08.2025)
14. Федосов О., Дулька О., Прибильський В., Шидловська О., Іщенко Т., Карсим І. Інноваційний спосіб підготовки бутильованої води для закладів індустрії гостинності. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2023. Том 6 № 2. С. 232–246. DOI: [10.31866/2616-7468.6.2.2023.291707](https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.2.2023.291707) (дата звернення: 22.08.2025)
15. Юдіна Т. І., Постова В. В. Інноваційні концепції ресторанів у контексті зростання популярності вегетаріанства. *Економіка та суспільство*, 2024. № 65. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-65-24> (дата звернення: 14.08.2025)

REFERENCES:

1. Davydova O., Y., Sysoieva S. I. . (2024). Novitni tekhnolohii ta trendy restorannoho biznesu [The latest technologies and trends in the restaurant business]. *Journal of management, economics and technology*. № 1. 58–67. DOI: <https://doi.org/10.69803/3083-6034-2024-1-58> (accessed 15.08.2025)
2. Zubar N., Zheplinska M., Koretska I., Shevchenko V. (2025) Innovatsiini trendy na pidpriemstvakh kharchuvannia: tekhnolohiia, orhanizatsiia, lohistyka [Innovative trends in food service enterprises: technology, organization, logistics]. *Scientific notes of the Ukrainian State University named after Mykhailo Dragomanov*. CLXI (161). 62–70. DOI: <https://doi.org/10.31392/NZ-udu-161.2025.07> (accessed 21.08.2025)
3. Izhevska O., Masliichuk O. (2022). Innovations in the technology of the manufacturing whipped desserts [Scientific works of the National University of Food Technologies]. *Scientific Works of the National University of Food Technologies*. Volume № 28. Issue № 5. 148–157. DOI: <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2022-28-5-17> (accessed 21.08.2025)
4. Kliuchovi trendy restorannoho biznesu v Ukraini: tendentsii suchasnoho restorannoho biznesu (2025). [Key trends in the restaurant business in Ukraine: Trends in the modern restaurant business]. Denis Demchina. URL: <https://business-broker.com.ua/blog/kliuchovi-trendy-restorannoho-biznesu-v-ukraini-tendentsii-suchasnoho-restorannoho-biznesu/> (accessed 15.08.2025)
5. Maikova S. V., Masliichuk O. B., Fedyna L. O., Bomba M. Ya., Maksymezj O. B. (2022). Innovatsiini tekhnolohii pryhotuvannia miasnykh sichenykh strav z vykorystanniam netradytsiinoi syrovyny [Innovative technologies of cooking chopped meat dishes using non-traditional raw materials]. *Tauride Scientific Bulletin. Series: Technical sciences*. № 5. 56–64. DOI: <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.7> (accessed 22.08.2025)

6. Osypova L., Zhmud A., Kovalenko L. (2025). Vykorystannia innovatsiinykh pidkhodiv do zberezhennia kharchovoi tsinnosti produktiv pid chas termichnoi obrobky [Use of innovative approaches to preserv the nutritional value of products during heat treatment]. *Innovations and technologies in the service sphere and food industry*. № 1 (15). DOI: <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/148> (accessed 22.08.2025)
7. Pakhomskaya O. V., Kryzhak L. M. (2022). Innovatsii, yak suchasnyi trend rozvytku restorannoho biznesu [Innovations as a modern trend in restaurant business development]. *Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky*. Vol. 1. Issue 10. P. 100-103. URL: <http://ir.vtei.edu.ua/card.php?id=28696> (accessed 22.08.2025)
8. Piddubniy V. A., Tarasiuk H. M., Chahaida A. O., Krasnozhon S. V. (2022). Vplyv svitovykh tendentsii zrostannia spozhyvannia novitnikh kharchovykh produktiv na ukraïnskykh spozhyvachiv [Influence of global trends of growth of consumption of the latest foodstuffs on ukrainian consumers]. № 1. 65–75. http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2022_1_12 (accessed 23.08.2025)
9. Podolyan M. I. (2023). Realizatsiia derzhavnoi polityky u systemi pidtrymky restorannoho hospodarstva: suchasni vyklyky [Implementation of state policy in the restaurant support system: current challenges]. *Scientific perspectives*. 229–237. [https://doi.org/10.52058/2708-7530-2023-8\(38\)-229-237](https://doi.org/10.52058/2708-7530-2023-8(38)-229-237) (accessed 22.08.2025)
10. Rohova A. L., Choni I. V., Polozhyshnikova L. O. (2024). Vplyv suchasnykh kulinarnykh trendiv na rozvytok tekhnolohii desertiv [The influence of current culinary trends on the development of desserts technology]. *Herald of Lviv University of Trade and Economics. Technical Sciences*. № 37. 56–63. DOI: <https://doi.org/10.32782/2522-1221-2024-37-08> (accessed 15.08.2025)
11. Svishchova Ya., Khimenko N., Romanova T. (2025). Antyoksydantnyi vplyv olii chornoho kmynu na oksyliuvalnu stabilnist kupazhiv liianoi ta konoplianoi olii [Antioxidant effect of black cumin oil on the oxidative stability of flax and hemp oil mix]. *Innovations and technologies in the service sphere and food industry*. № 1 (15). 33–40. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(15\).2025.6](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(15).2025.6) (accessed 22.08.2025)
12. Tarasiuk H. M., Chahaida A. O. (2024). Proiektuvannia kharchovykh produktiv z vykorystanniam tekhnolohii 3D-i 4D-druku ta yoho znachennia dlia rozvytku adytyvnoho vyrobnytstva [Design of food products using 3D and 4D printing technology and its significance for the development of additive production]. *Economics of management and administration*. № 4 (110). 18–24. DOI: [https://doi.org/10.26642/jen-2024-4\(110\)-18-24](https://doi.org/10.26642/jen-2024-4(110)-18-24) (accessed 23.08.2025)
13. Tarasiuk H. M., Chahaida A. O. (2024). Tendentsii vyboru zbalansovanoho kharchuvannia spozhyvachamy posluh industrii hostynnosti [Trends in the choice of a balanced nutrition by consumers of the hospitality industry]. *Economics of management and administration*. № 1 (107). 26–38. DOI: [10.26642/ema-2024-1\(107\)-26-38](https://doi.org/10.26642/ema-2024-1(107)-26-38) (accessed 22.08.2025)
14. Fedosov O., Dulka O., Prybyl'skyi V., Shydlovska O., Ishchenko T., Karsym I. (2023). Innovatsiinyi sposib pidhotovky butylovanoï vody dlia zakladiv industrii hostynnosti [Innovative method of bottled water preparation for hospitality industry establishments]. *Restaurant and Hotel Consulting. Innovations*. Vol. 6. № 2. 232–246. DOI: [10.31866/2616-7468.6.2.2023.291707](https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.2.2023.291707) (accessed 22.08.2025)
15. Yudina T., Postova V. (2024). Innovatsiini kontseptsii restoraniv u konteksti zrostannia populiarnosti vehetarianstva [Innovative restaurant concepts in the context of the growing popularity of vegetarianity]. *Economy and society*. № 65. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-65-24> (accessed 14.08.2025)