

**Полтавський державний аграрний університет
Факультет технологій тваринництва та продовольства
Кафедра харчових технологій**

**V Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція
«Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й
торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку
і перспективи»**

21 жовтня 2025 року



м. Полтава



УДК 339.3:339.5

<https://doi.org/10.32782/2025-10-21>

Програмний комітет

Галич О.А. – ректор, Полтавський державний аграрний університет;

Абдурасулов А. Х. – д.с.-г.н., професор, завідувач лабораторії «Біотехнологія», Ошський державний університет (Киргистан);

Брешія П. - президент Асоціації UCM – Italy («Середземноморський союз шеф-кухарів – Італія»);

Гаспарян Г.А. – професор, завідувачий аспірантурою Національного аграрного університету Вірменії;

Каменова Д.К. – д.пед.н., професор, Варненський університет менеджменту (Болгарія);

Крістев Тошко – професор, директор Інституту європейської освіти (Болгарія);

Гусейнов М.Д. – д.е.н., професор, Азербайджанський державний аграрний університет (Азербайджан).

Шостя А. М. – д.с.-г.н., професор, проректор з науково-педагогічної, наукової роботи, Полтавський державний аграрний університет;

Організаційний комітет

Будник Н.В. – к.т.н., доцент, завідувач кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

Калашник О.В. – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

Кайнаш А.П. – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

Мороз С.Е. – к. пед.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;

Вишневський А.І. – директор ТОВ «Computer Logic Group»;

Каролоп О. О. – к.п.н., доцент кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»;

Неміріч О. В. – д.т.н., доцент, завідувачка кафедри технології ресторанної та аюрведичної продукції, Національний університет харчових технологій;

Пелик Л.В. – д.т.н., професор, професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю, Львівський торговельно-економічний університет;

Ракша Н. – к.е.н., доцент, SWISS UMEF University of Applied Science, Geneve (Switzerland);

Ремізова Н.Л. – начальник науково-дослідного випробувального центру харчової продукції ДП «Полтавастандартметрологія»;

Спіцина А.Є. – к.пед.н., доцент, доцент кафедри економіки, Національний транспортний університет;

Толок Г. А. – к.т.н., доцент; член-кореспондент Національної академії наук вищої освіти України, завідувач кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції, Національний університет біоресурсів та природокористування.

У збірнику матеріалів V Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» були розглянуті актуальні питання якості та безпечності продукції; технічного регулювання, експертизи товарів; інноваційних технологій харчових виробництв; сучасної торгівлі та підприємництва; дослідження ринку товарів та послуг; зовнішньої торгівлі; комерційної логістики тощо.

ISBN 978-617-8466-66-4

Автори вміщених матеріалів висловлюють власну думку, яка не завжди збігається з позицією редакції. За зміст матеріалів відповідальність несуть автори



Воронько-Невіднича Т. В., Ярош В. С., Мунтян А. А. УПРАВЛІННЯ КОМЕРЦІЙНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ ПІДПРИЄМСТВА В УМОВАХ ОРГАНІЗАЦІЙНИХ ЗМІН.....	67
Гіренко Н. І., Крамаренко Д. П. ПРИНЦИПИ SLOW FOOD У ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ.....	69
Глитень А.В., Матвієнко М. Г. ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ РОСЛИННИХ БІЛКІВ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	72
Головань О. В. ВИКОРИСТАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ МЛИННИЦЬ, ЯК МАЛОГАБАРИТНОГО СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО СУЧАСНОГО УСТАТКУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	76
Горячко В.О., Мороз С.Е. ФРАЙЧАЙЗИНГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ЕФЕКТИВНА ФОРМА РОЗШИРЕННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	78
Григор'єва О. В., Корецька І. Л. СУЧАСНІ ВИДИ БОРОШНА ДЛЯ РОЗРОБКИ ДІЄТИЧНОЇ СТРАВИ.....	81
Гуменюк А.П., Мороз С.Е. КРЕАТИВНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ: ДИЗАЙН, АТМОСФЕРА, СЕРВІС ЯК ІНСТРУМЕНТИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ.....	85
Гусєва В.В., Жалдак М.П. РОЛЬ МІЖНАРОДНОЇ ТОРГІВЛІ ТА БІРЖОВОЇ СИСТЕМИ У ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	88
Душак О. В., Шутюк В. В., Ющенко М. Ю. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КОНЦЕНТРАТУ ЯБЛУЧНОГО СОКУ В ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	93
Дячук Ю. М., Матвієнко М. Г. ТРЕНДИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ЦИФРОВІЗАЦІЇ.....	94
Іцковський Я.Б., Терзієв С.Г. РОЗРОБКА ВАКУУМНОЇ РЕКТИФІКАЦІЙНОЇ УСТАНОВКИ ДЛЯ ДЕАЛКОГОЛІЗАЦІЇ ВИНА.....	97
Жалдак М.П., Полюга В.О., Глушкова Т.Г. ЯКІСТЬ АКВАРЕЛЬНОГО ПАПЕРУ.....	101
Кайнаш А. П., Анісімова А. О. РИНОК БЕЗЛАКТОЗНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ.....	105
Кайнаш А. П., Діменко Д. І. ВИКОРИСТАННЯ ОВОЧЕВИХ МАРИНАДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ.....	109
Кайнаш А. П., Дуванова Т. Р., Абдурасулов А. Х ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПРОФІЛАКТИЧНОЇ ДІЇ.....	111
Кайнаш А. П., Туркіна П. О. СУЧАСНИЙ РИНОК БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ БЕЗ ЦУКРУ.....	114
Калашник О. В., Мороз С. Е., Таран-Лала О. М. ПРОДУКТОВІ ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ.....	117
Каленік К. В., Мороз С.Е. ГЛОКАЛІЗАЦІЯ ЯК ІННОВАЦІЙНА СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ МЕРЕЖЕВИХ ГОТЕЛІВ...	120
Кібальнік К.В., Мацук. Ю.А. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ТВЕРДИХ СИРІВ ІЗ НАТУРАЛЬНИМИ ДОБАВКАМИ.....	123
Ковальчук Ю.Г., Полюга В.О. АНАЛІЗ РИНКУ СКЛЯНОГО ПОСУДУ.....	126



підприємств. *Економіка та держава*. 2019. № 11. С. 96–99.

6. Іщейкін Т. Є., Олійник А. С., Козін О. О., Фурман А. С., Гринь А. І. Управління виробничо-комерційною діяльністю підприємства. *Економіка та держава*. 2022. № 2. С. 141–146. DOI: 10.32702/2306-6806.2022.2.141

7. Лучко М., Григорук А., Литвин Л. До питання аналізу комерційних та маркетингових ризиків : теоретичний аспект. *Галицький економічний вісник*. 2021. Том 72. № 5 (72). С. 53–63.

8. Янчева Л. М., Лисак Г. Г., Круглова О. А. Теоретико-практичні аспекти управління комерційною діяльністю : монографія. Харків : Вид-во І. С. Іванченка, 2016. 210 с.

Гіренко Н. І.,

доцент кафедри професійної освіти,

ресторанного і туристичного бізнесу, к.т.н., доцент,

Луганський національний університет імені Тараса Шевченка,

м. Полтава, Україна,

Крамаренко Д. П.,

доцент кафедри готельного, ресторанного

бізнесу і крафтових технологій, к.т.н., доцент,

Харківський національний економічний університет

імені Семена Кузнеця,

м. Харків, Україна

ПРИНЦИПИ SLOW FOOD У ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

У сучасному світі, де домінує культура швидкості та глобалізації, ресторанне господарство стоїть на роздоріжжі між стандартизованим масовим виробництвом та поверненням до автентичних, локальних традицій. Рух Slow Food («повільна їжа») пропонує альтернативу, перетворюючи заклади харчування з простих точок споживання на центри збереження культурної спадщини, підтримки місцевих економік та просування екологічної стійкості [1]. Для України, з її багатими гастрономічними традиціями та унікальним агробіорізноманіттям, інтеграція принципів Slow Food у ресторанну галузь є стратегічним інструментом для утвердження національної ідентичності, розвитку сільських територій та формування усвідомленої культури споживання.

Філософія Slow Food пропагує споживання «чистої, чесної та доброї» їжі та повернення до насолоди їжею та товариським спілкуванням. Рух



зародився як реакція на появу фаст-фуду та так званого «швидкого життя» [2]. Таким чином, філософію можна інтерпретувати як реакцію на явище, яке в сучасній соціологічній літературі описується як «соціальне прискорення». Соціальне прискорення – це прискорення технологічних змін, соціальних змін та темпу життя, яке можна спостерігати в сучасному суспільстві. Це призводить до відчуття нестачі часу, втрати ідентичності та культурної втрати, а також до постійного тиску з метою еволюціонувати та бути гнучким. Офіційно заснований у 1989 році, рух швидко поширився світом, об'єднавши мільйони людей у понад 160 країнах. Для України, яка протягом десятиліть зазнавала нівелювання власної культурної спадщини, ідеї Slow Food набули особливої актуальності. Вони стали платформою для відродження забутих рецептів, підтримки малих фермерських господарств та демонстрації унікальності української гастрономії як невід'ємної частини національної ідентичності.

В основі філософії Slow Food лежить тріада взаємопов'язаних принципів: «смачно, чисто, чесно» (good, clean, and fair). Ці принципи формують комплексну систему оцінки якості їжі, виходячи далеко за межі її смакових характеристик. «Смачно» означає якісну, ароматну та здорову їжу, що дарує сенсорне задоволення та є частиною місцевої культури. «Чисто» вимагає, щоб виробництво та споживання їжі не завдавали шкоди довкіллю, добробуту тварин та здоров'ю людини; це підтримка сталих, екологічних методів господарювання. «Чесно» передбачає соціальну справедливість: доступні ціни для споживачів та справедливі умови й гідну оплату праці для дрібних виробників. Ці принципи перетворюють акт споживання їжі на політичний вибір на користь сталого майбутнього.

Економічна модель ресторану Slow Food базується на принципах «від ферми до столу» (farm-to-table), що передбачає усунення посередників та налагодження прямих зв'язків із місцевими виробниками. Це дозволяє фермерам отримувати справедливую ціну, а ресторанам – контролювати якість і походження інгредієнтів. Така модель вимагає гнучкості, меню часто змінюється залежно від сезону та наявності продуктів. Маркетингова стратегія таких закладів будується на сторітелінгу та сенсорному досвіді. Розповідь про походження страви, її історію та фермера, що виростив інгредієнти, створює унікальну цінність, за яку споживачі готові платити вищу ціну. Позитивний сенсорний досвід, що задіює всі п'ять почуттів, напряду впливає на задоволеність клієнтів та їхню лояльність. Таким чином,



ресторан продає не просто їжу, а автентичний досвід, що ґрунтується на цінностях сталості та поваги до місцевої культури [3].

В Україні рух Slow Food активно розвивається, зокрема через створення національного Альянсу кухарів. До нього увійшли шефи та ресторани, які стали провідними у просуванні місцевих продуктів та гастрономічної спадщини [4]. Ці ресторани свідомо включають до своїх меню продукцію малих українських фермерів та крафтових виробників, популяризуючи локальні сири, овочі, м'ясні вироби та інші унікальні продукти. Кожен кухар «Альянсу» звертає увагу відвідувачів на меню свого закладу, акцентуючи, що страви приготовані саме з локальних сортів овочів та фруктів чи м'яса місцевих порід худоби. Їхня діяльність є яскравим прикладом того, як ресторан може стати рушійною силою у відродженні та модернізації національної кухні.

Рух Slow Food пропонує українській ресторанній галузі цілісну та перспективну модель розвитку, що поєднує економічний успіх із соціальною та екологічною відповідальністю. Однак на шляху її впровадження існують значні виклики. Одним з головних є логістика та доступ до стабільних поставок від дрібних виробників, що часто не мають розвинених каналів дистрибуції. Найбільш поширеною критикою руху є його елітарність: високі ціни на продукцію та страви роблять їх недоступними для широких верств населення, що суперечить принципу «чесної» та доступної їжі. Майбутнє Slow Food в Україні залежатиме від здатності знайти баланс між преміальною цінністю автентичного продукту та необхідністю робити якісну їжу доступнішою. Попри ці виклики, незмінна актуальність філософії «повільної їжі» полягає в тому, що вона змушує суспільство замислитися над справжньою цінністю їжі та її впливом на наше життя, культуру і планету.

Список використаних джерел:

1. Jones P., Shears P., Hillier D. et al. Return to traditional values: a case study of Slow Food. *British Food Journal*. 2003. Vol. 105, No. 4/5. P. 297–304.
2. Fader J., Mesmain X., Desjardins E. Critical Food Guidance in Action: The Slow Food Relationship Barometer. *Canadian Food Studies*. 2022. Vol. 9, No. 1. P. 53–68.
3. Dias A. L. et al. Cooking unforgettable experiences: sensory marketing in slow food restaurants. *European Journal of Management and Business Economics*. 2024.
4. Slow Food in Ukraine. URL: <https://slowfood.in.ua/> (дата звернення: 18.10.2025).