



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Департамент культури і туризму Харківської обласної військової адміністрації

Департамент фінансів Харківської обласної військової адміністрації

Харківський регіональний фонд підтримки підприємництва

Харківський національний економічний університет ім. Семена Кузнеця

Czech University of Life Sciences in Prague (м. Прага, Чехія)

European Institute Of Continuing Education EIDV (м. Подгайська, Словачка Республіка)

University Of Economics Varna (м. Варна, Болгарія)

Ukrainische Freie Universität UFU (м. Мюнхен, Німеччина)

National Scientific Research Institute For Labour And Social Protection, (м. Бухарест, Румунія)

Hilton Dalaman Sarigerme Resort & Spa (м. Сакерм, Туреччина)

## АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ І КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ

### ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

І Міжнародної науково-практичної конференції,  
присвяченої 95-річчю заснування Харківського національного  
економічного університету імені Семена Кузнеця  
20 листопада 2025 року

ХНЕУ ім. С. Кузнеця  
2025 року

*Редакційна колегія:*

*В.С. Пономаренко, д.е.н., проф.; Т.В. Шталь, д.е.н., проф.; О.Ю. Давидова, д.е.н., проф (відпов. редактор); Н.Ю. Балацька, д.е.н., доц. (заст. відпов. редактора); М.Г. Бойко, д.е.н., проф.; М.С. Бріль, к.е.н., доц.; Гінек Рубік, д-р філософії, доц.; О.О. Горач, д.т.н., проф.; В.М. Зайцева, к.д.п. наук, проф.; Ю.О. Зайцев, д.е.н., проф.; Затько Йозеф, JUDr., Mgr., д-р філософії; Ю.В. Колесник, Senior Entertainment Supervisor Hilton Dalaman Sarigerme Resort & Spa; Вилиян Кръстев, к.г.н, доц.; В.М. Кланчук, д.іст.н., проф.; Т.Є. Лебеденко, д.е.н., проф.; Л.Ю. Матвійчук, д.е.н., проф.; Н.В. Меуш, заст. дир. Департаменту фінансів Харківської обласної військової адміністрації, начальник управління доходів; С.В. Мельниченко, д.е.н., проф.; Г.К. Панаєтов, дир. Харківського регіонального фонду підтримки підприємництва; М.З. Паска, д-р вет. наук, проф.; І.В. Писарева, к.е.н., доц.; О.П. Прісс, д.т.н., проф.; Т.М. Степанова, к.т.н., доц.; Г.М. Тарасюк, д.е.н., проф.; Л.М. Чепурда, д.е.н., проф.; Чобану Геннадій д.е.н., доц.; В.В. Цирульнікова, к.т.н., доц.*

*Рекомендовано до видання рішенням вченої ради Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця.  
(протокол № 8 від 26.11.2025 р.)*

**Актуальні проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності і крафтових виробництв:** І Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 95-річчю заснування Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця, 20 листопада 2025 р. : [тези] / за загал. редак. О. Ю. Давидової [та ін.]. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2025. – 742 с.

Збірник містить тези доповідей із сучасних тенденцій та стратегій розвитку готельно-ресторанного бізнесу, туризму і крафтових технологій в умовах глобалізації, інноваційних аспектів розвитку харчових технологій та обладнання для готельно-ресторанного бізнесу, а також розглянуто питання з економіки та управління в умовах глобалізації.

Збірник розраховано на наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів і студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для готельного, ресторанного господарства, туризму, харчової та переробної промисловості, торгівлі, економіки та підприємництва.

*Матеріали публікуються в авторській редакції*

УДК 640.4+338.48

©Колектив авторів, 2025  
© ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2025

## Секція 2. РЕСТОРАННІ ТА КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ: НАЦІОНАЛЬНА АВТЕНТИЧНІСТЬ ТА СВІТОВІ ТРЕНДИ

<b>Balatska N., Shirinya K.</b>	
Integration of new technologies in products based on fruit and vegetable raw materials.....	444
<b>Ivashura A.</b>	
Strategy for post-war revival of gastronomic tourism in the Kharkiv Region .....	448
<b>Kramarenko D., Mishchenko A.</b>	
Modern approaches to dessert presentation in the restaurant industry: a synthesis of molecular technologies and architectural aesthetics.....	452
<b>Prokopenko D., Belinska A.</b>	
Biotechnological approaches to the development of functional gluten-free beer using yeast genetic engineering and natural antioxidants.....	457
<b>Serenko A., Badzhelidze E.</b>	
Development of low-lactose yogurt technology based on secondary dairy raw materials.....	460
<b>Антошкова Н.А.</b>	
Крафтові м'ясні страви Поділля як гастрономічний бренд регіону.....	463
<b>Балацька Н.Ю., Юхименко М.І.</b>	
Інновації в раціональному харчуванні: використання плодово-ягідних соусів для збагачення раціону.....	466
<b>Білаш Б.Г.</b>	
Вплив порошку з плодів шипшини на процеси дозрівання тіста та якість хліба з пшеничного борошна.....	469
<b>Буштаков І.С., Полупан В.В.</b>	
Інноваційні підходи до вдосконалення технологічних процесів виробництва макаронних виробів.....	472
<b>Вітряк О.П., Поповська К.С.</b>	
Крафтові мусові десерти з натуральними підсолоджувачами.....	475
<b>Гіренко Н.І., Дороніна Н.П.</b>	
Застосування безвідходних технологій як стратегічний напрям мінімізації харчових втрат у секторі HoReCa України.....	478
<b>Головань О.В., Русол В.</b>	
Смачна спадщина серця України.....	481
<b>Головач А.Л., Науменко Т.А.</b>	
Характеристика біодинамічних, органічних та натуральних вин.....	484

**Andrii Ivashura**

Ph.D. in Agriculture, Associate Professor,  
head of the department of healthy lifestyle, technology and life safety  
*Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics*

## **STRATEGY FOR POST-WAR REVIVAL OF GASTRONOMIC TOURISM IN THE KHARKIV REGION**

The post-war recovery of the Kharkiv region involves not only the renewal of economic and social activity but also the formation of new directions in the regional economy. One of the promising tools for sustainable development is gastronomic tourism, which has the potential to integrate local agricultural resources, cultural heritage, and modern tourism practices.

The development of gastronomic tourism in the region can rely on several fundamental aspects. First, it requires support for local producers and farming enterprises, which can provide the tourism sector with a foundation based on organic products, traditional recipes, and local brands. Second, it is necessary to develop gastronomic routes and clusters that connect rural areas with urban centers, including Kharkiv, which can serve as a cultural and tourist hub. This would enable the integration of farms, artisanal production, restaurants, and fairs into a unified tourism offering [1].

The preservation and representation of the culinary heritage of Slobozhanshchyna hold particular significance, as they constitute an important element of the region's intangible cultural capital. Traditional dishes such as Slobozhansky borscht, halushky, dumplings with a variety of fillings, as well as products made from honey, dairy, and cereals, reflect the agrarian culture and the richness of the area's natural resources. Their integration into authentic tourist routes and gastronomic festivals has the potential to create a unique regional brand that is in demand among both domestic and international tourists [2].

The following are proposed strategic options for the development of gastronomic tourism in Slobozhanshchyna:

- Gastronomic tours through villages and agro-estates. The organization of routes where tourists can not only taste such traditional dishes as «zatyрка,» «lemishka,» «taratuta,» «Slobozhansky borshch,» «halushky,» and «varenyky,» but also take part in their preparation under the guidance of local hostesses, becomes one of the key tools for the development of rural tourism. These tours may also include tastings of homemade liqueurs, oven-baked bread, and artisanal cheeses. In addition, the program can be combined with visits to apiaries, where tourists learn about honey production and taste fresh honeycombs. This format enhances the elements of interactivity and educational experience, transforming tourists not only into guests but also into participants in the local cultural tradition.

- Culinary Heritage Festivals of Slobozhanshchyna. Holding annual events dedicated to local cuisine and products has the potential to become a symbol of the region. These could include fairs of honey, dairy, and grain products, competitions for the best varenyky and halushky, as well as reenactments of traditional culinary rituals. A successful example is the Borscht Festival in the Poltava region, which could be adapted for Slobozhanshchyna by adding regional recipes and involving folklore groups. Such events become not only a tourist attraction but also a tool to support local producers and artisans.

- Integration of gastronomy into cultural routes. Combining tastings with visits to museums, historic estates, and ethnographic centers creates a synergistic effect. For example, a tour of the old estates of Slobozhanshchyna can conclude with a 19th-century–style lunch featuring dishes prepared according to traditional recipes and served in authentic tableware. The culinary component of the route thus complements cultural heritage, forming a holistic tourism product. In Europe, such practices (for instance, in Tuscany or Provence) have proven effective in attracting cultural tourists, and they can be successfully implemented in Ukraine as well.

- Creation of the «Slobozhanskyi Gastronomic Brand.» The development of a recognizable regional style of packaging and branding for local products (honey, dairy

cheeses, grain-based goods, homemade jams, and fruit liqueurs) will promote Slobozhanshchyna not only as a tourist destination but also as a supplier of high-quality gastronomic products. An example can be found in the «Transcarpathian Honey» brand, which has already gained recognition in Ukraine and beyond. This approach can be further expanded through cooperation with local craft producers and the establishment of a unified product line under the brand «Slobozhanskyi Delicacies.»

- **Ecotourism and Gastronomy.** The combination of gastro-tours with ecological practices corresponds to contemporary global trends. Tourists are increasingly choosing trips to organic farms, where they can taste environmentally friendly products, participate in harvesting, and learn about the traditions of sustainable farming. In Slobozhanshchyna, this may include visits to farms that practice agroforestry or grain processing using traditional technologies. Such tours can become attractive for families with children and for international tourists oriented toward eco- and slow tourism.

- **Gastronomic workshops for tourists.** Establishing culinary schools at farmsteads or ethnographic centers would allow tourists to acquire skills in preparing traditional dishes. These could include workshops on making dumplings with various fillings, baking bread in a wood-fired oven, or preparing traditional drinks such as uzvar and kissel. Such workshops are already popular in the Lviv region (for example, cheesemaking schools), and their introduction in Slobozhanshchyna could significantly expand the range of tourist offerings.

Thus, the gastronomic tourism of Slobozhanshchyna can become not only a tool of cultural representation but also a driver of regional development, contributing to economic growth, employment, and the formation of a positive image of Ukraine. A modern trend is the implementation of the concept of sustainable tourism, which implies minimizing the ecological footprint, developing eco-gastronomy, using renewable resources, recycling organic waste, and promoting the principles of «zero waste» in the restaurant business and agritourism complexes. Furthermore, the integration of modern digital solutions, such as interactive gastronomic maps, virtual tours, and online

educational platforms, is possible, which will help preserve and promote the region's recipes, traditions, and culinary practices among a wider audience [3].

An important prerequisite for the successful implementation of the strategy is a public–private partnership and international cooperation, including with the European Union, where gastronomic tourism is actively developing based on local brands and the certification of «geographical indications.» For the Kharkiv region, this opens opportunities for integration into the European gastronomic space and for attracting investment [4]. An additional important factor is the development of educational and exchange programs, which enable local producers and restaurateurs to adapt the best European practices of sustainable tourism. Participation in international gastronomic festivals and fairs can not only enhance the recognition of regional cuisine but also create a foundation for the export of local food brands. It is evident that a strategic orientation toward the synergy of cultural heritage, innovative marketing, and international quality standards can transform gastronomic tourism in the Kharkiv region into a competitive sector capable of strengthening the region's image and contributing to its economic recovery.

## References

1. Ivashura A., Protasenko O., Mykhailova E., & Severinov O. Study of strategies for sustainable production and consumption in the economic conditions of Ukraine. *Economics of Development*. 2022. 1, 8-16.
2. Ivashura A.A., & Borysenko O.M. Analysis of eco-conscious food behavior as a factor of ecological sustainability formation. *Visnyk of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series «Ecology»*. 2021. 25, 101-110.
3. Davydova O., Sysoieva S. Gastronomy of the future: innovation and emotions as keys to competitive advantage. *Economics and Public Administration. Global scientific trends*. 2025. 2, 44-51.
4. Sysoieva S., Fedchenko S. Global practices of public administration in protecting public interests in the environmental sector. *Economics and Public Administration. Global scientific trends*. 2025. 1, 38-46.