

## РЕСТОРАНИ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ ЯК ЧАСТИНА КУЛЬТУРНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ: ВПЛИВ НА РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС

**СІРА Евеліна Олександрівна**

кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства,  
ДВНЗ «Ужгородський національний університет»  
<https://orcid.org/0000-0002-9488-0234>

*У науковій статті здійснено дослідження ролі ресторанів української кухні у формуванні та збереженні культурної ідентичності України, а також проаналізовано їх вплив на розвиток ресторанного бізнесу. Мета дослідження полягає в тому, щоб визначити, як національна кухня сприяє зміцненню національної самосвідомості та популяризації української культури в сучасних умовах, і дослідити економічний потенціал ресторанів української кухні в умовах ринкових відносин. Основна увага приділяється тому, що українська кухня, як важлива складова національної культури, відображає історичні, етнографічні та регіональні традиції України. Ресторани української кухні функціонують не лише як заклади харчування, але й виконують роль культурних майданчиків, популяризуючи українські традиції серед внутрішніх і зовнішніх споживачів. Важливі традиційні страви, такі як борщ, вареники та галушки, символізують національну самобутність і допомагають формувати позитивний імідж України на міжнародній арені. Стаття також висвітлює роль ресторанів у збереженні та відтворенні регіональних кулінарних традицій, які відображають різноманітність культурних практик усіх регіонів України. У цьому контексті проаналізовано діяльність окремих ресторанів української кухні, які активно інтегрують елементи культурної спадщини, відтворюють національні кулінарні традиції та сприяють розвитку ресторанного бізнесу через автентичність страв і культурні заходи. Крім того, стаття зосереджується на економічних аспектах функціонування ресторанів української кухні. Підкреслено їхній позитивний вплив на розвиток місцевої економіки, зокрема через підтримку локальних виробників та постачальників, створення робочих місць та стимулювання туристичної індустрії. Вивчено також їхній внесок у розвиток гастрономічного туризму, що підвищує інтерес іноземних туристів до української культури через національну кухню. У статті зазначається, що ресторани української кухні активно впроваджують інновації у своїй діяльності, використовуючи нові технології приготування їжі та сучасні маркетингові стратегії, що сприяє збільшенню клієнтської бази та розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Ці заклади стають важливими майданчиками для популяризації української кулінарної спадщини як у країні, так і за її межами, а також відіграють важливу роль у підтримці національної ідентичності в умовах глобалізації. Таким чином, стаття показує, що ресторани української кухні не лише сприяють культурній ідентифікації, але й мають значний економічний вплив на розвиток ресторанного бізнесу і туризму, що робить їх важливими учасниками сучасного ринкового середовища.*

*Ключові слова: українська кухня, ресторани, культурна ідентичність, гастрономічна спадщина, ресторанний бізнес, економічний розвиток, гастрономічний туризм, традиційні страви.*

## UKRAINIAN CUISINE RESTAURANTS AS PART OF CULTURAL IDENTITY: IMPACT ON THE RESTAURANT BUSINESS

**SIRA Evelina,**

State Institution of Higher Education «Uzhhorod State University»

*The article examines the role of Ukrainian cuisine restaurants in shaping and preserving Ukraine's cultural identity and analyzes their impact on the development of the restaurant business. The purpose of the study is to determine how national cuisine contributes to strengthening national identity and popularization of Ukrainian culture in modern conditions, and to explore the economic potential of Ukrainian cuisine restaurants in a market environment. The focus is on the fact that Ukrainian cuisine, as an important component of national culture, reflects the historical, ethnographic and regional traditions of Ukraine. Ukrainian restaurants function not only as food outlets but also as cultural venues, popularizing Ukrainian traditions among domestic and foreign consumers. Important traditional dishes, such as borsch, dumplings, and galushky, symbolize national identity and help to shape Ukraine's positive image on the international stage. The article also highlights the role of restaurants in preserving and reproducing regional culinary traditions that reflect the diversity of cultural practices in all regions of Ukraine. In this context, the article analyzes the activities of individual Ukrainian restaurants that actively integrate elements of cultural heritage, recreate national culinary traditions, and promote the development of the restaurant business through authenticity of dishes and cultural events. In addition, the article focuses on the economic aspects of Ukrainian cuisine restaurants. Their positive impact on the development of the local economy is emphasized, in particular through support for local producers and suppliers, job creation, and stimulation of the tourism industry. Their contribution to the development of gastronomic tourism, which increases the interest of foreign tourists in Ukrainian culture through national cuisine, is also studied. The article notes that Ukrainian restaurants are actively introducing innovations in their operations, using new cooking technologies and modern marketing strategies, which contributes to the growth of the customer base and development of the restaurant business in Ukraine. These establishments are becoming important platforms for popularizing Ukrainian culinary heritage both in the country and abroad, and play an important role in maintaining national identity in the context of globalization. Thus, the article shows that Ukrainian restaurants not only contribute to cultural identification, but also have a significant economic impact on the development of the restaurant business and tourism, making them important participants in the modern market environment.*

*Key words: Ukrainian cuisine, restaurants, cultural identity, gastronomic heritage, restaurant business, economic development, gastronomic tourism, traditional dishes.*

---

## **ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ**

Українська кухня є важливим елементом культурної спадщини та національної ідентичності українського народу. Традиційні страви, технології приготування та використання локальних продуктів формують унікальну гастрономічну культуру, яка має потенціал стати не лише об'єктом збереження національної спадщини, але й економічним активом у сфері ресторанного бізнесу. Однак в умовах глобалізації та інтенсивної інтеграції іноземних гастрономічних традицій виникає проблема збереження автентичності української кухні та її ролі в розвитку ресторанного бізнесу. З одного боку, ресторани української кухні можуть сприяти популяризації національної культури серед іноземних гостей та внутрішніх споживачів, з іншого – вони зіштовхуються з викликами адаптації до змінних ринкових умов, тенденцій здорового харчування, інноваційних технологій і сервісу.

Таким чином, постає питання: яким чином ресторани української кухні можуть інтегрувати культурну ідентичність у свою бізнес-стратегію, щоб підвищити свою конкурентоспроможність, зберігаючи при цьому автентичність національних традицій?

### **АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПУБЛІКАЦІЙ**

Питання збереження та розвитку української кухні як частини культурної ідентичності знаходить відображення в наукових дослідженнях українських вчених, які розглядають різні аспекти гастрономічної культури та її вплив на економічні процеси в ресторанній індустрії. Багато дослідників акцентують на тому, що національна кухня є важливим елементом культурної спадщини та одним зі способів формування позитивного іміджу країни на міжнародній арені [1; 2]. О. Коркуна, О. Никига, О. Підвальна [3], М. Рубіш, М. Чорій та Л. Зеленська [4] зазначають, що гастрономічний туризм, заснований на традиційній кухні, має великий потенціал для залучення туристів, а розвиток ресторанів національної кухні може слугувати потужним інструментом популяризації української культури.

На думку дослідника О. Мельниченка [5], ресторани української кухні є не лише важливим складником збереження національної автентичності, але й значущим чинником розвитку локального ресторанного бізнесу, особливо в умовах зростання інтересу до етнічної гастрономії. В його роботі зазначено, що українські ресторани повинні поєднувати традиційні рецепти із сучасними технологіями обслуговування, щоб забезпечити успішне функціонування в умовах конкуренції на глобальному ринку.

У дослідженні М. Лепкого та О. Левчука [6] аналізується роль гастрономічного туризму як інструмента брендингу регіонів України. Крім того, автори відзначають важливість національної кухні як чинника культурної дипломатії та економічного розвитку регіонів, акцентуючи на тому, що популяризація української кухні через ресторани сприяє формуванню культурної ідентичності в умовах глобалізації.

Отже, дослідження українських науковців підтверджують важливість підтримки та розвитку українських ресторанів як інструменту збереження культурної ідентичності та одночасно ключового елемента ресторанного бізнесу, який може сприяти економічному зростанню та зміцненню національної культури в умовах глобальних викликів.

### **ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ**

Метою наукової статті є дослідження ролі ресторанів української кухні у формуванні та збереженні культурної ідентичності України, а також аналіз їх впливу на розвиток ресторанного бізнесу. У статті передбачається розглянути, як національна кухня сприяє зміцненню національної самосвідомості та популяризації української культури, а також дослідити економічний потенціал ресторанів української кухні в умовах сучасних ринкових відносин.

### **ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ**

Українська кухня є важливою складовою національної культури, що втілює історичні, етнографічні та регіональні традиції країни. Ресторани української кухні виконують функцію не лише закладів харчування, але й стають носіями культурної спадщини, які допомагають популяризувати українську культуру серед як внутрішніх, так і іноземних споживачів. Традиційні українські страви, як-от борщ, вареники, галушки та інші страви, символізують культурну самобутність і стають важливими елементами для формування позитивного іміджу країни на міжнародній арені. Ресторани української кухні також слугують місцем для відтворення культурних практик, таких як святкування національних свят або організація культурних заходів, що сприяють збереженню та передачі традицій наступним поколінням.

Крім того, ресторани української кухні не тільки пропонують автентичні страви, що передають багатство кулінарної традиції, але й стають платформою для відтворення історичного, етнічного та соціокультурного контексту. Кожен регіон України має свої особливості та традиції, які відображаються в місцевій кухні та представлені в таких закладах. Важливим аспектом у ході дослідження є аналіз діяльності ресторанів української кухні, які зберігають регіональні кулінарні звичаї та сприяють розвитку ресторанного бізнесу через інтеграцію культурної спадщини (таблиця 1).

## Ресторани української кухні як частина культурної ідентичності

Назва ресторану	Місто	Кулінарні особливості	Елементи культурної ідентичності	Внесок у популяризацію української культури
«Канапа»	Київ	Сучасна українська кухня, інтерпретація класичних страв з локальних інгредієнтів	Використання традиційних українських рецептів, сучасна подача та оформлення страв	Впровадження української гастрономії у світовий контекст, популяризація українських страв серед іноземних гостей, участь у гастрономічних фестивалях
«100 років тому вперед»	Київ	Авторська кухня з фокусом на традиційних стравах: капуста, домашня ковбаса, страви з використанням локальних продуктів	Традиційні рецепти та сучасна подача, оформлення закладу в українському стилі	Визнання серед міжнародних гастрономічних гідів, популяризація української кухні серед іноземних туристів
«Пузата Хата»	Київ, Львів, Харків та інші міста	Традиційні страви у форматі фаст-фуду: борщ, вареники, деруни, узвар	Використання символіки українських регіонів в оформленні	Масова популяризація українських страв серед широкої аудиторії
«Старий Млин»	Тернопіль	Традиційні страви Галичини: грибна юшка, вареники, галушки, медовуха	Відтворення елементів побуту галицьких селян, оформлення у стилі етнічних традицій	Ресторація є частиною туристичних маршрутів, активна популяризація галицької кухні та традицій
«Шинок»	Київ	Традиційні українські страви: сало, крученики, холодець, гречаники	Інтер'єр закладу у вигляді українського шинку 19 століття, виступи фольклорних колективів	Проведення тематичних вечорів української культури, співпраця з культурними організаціями для просування українських традицій
«Козачок»	сmt Чинадієво (Закарпатська область)	Страви закарпатської та української кухні з використанням місцевих продуктів	Поєднання загальноукраїнських та закарпатських кулінарних традицій, збереження автентичних рецептів	Поширення знань про кулінарні традиції Закарпаття та України через використання локальних продуктів та популяризація національної кухні
«Фільварок»	Коломия (Івано-Франківська область)	Гуцульська кухня: банош, грибна юшка, гуцульські крученики	Етнічні гуцульські елементи в оформленні, включаючи вишивку та дерев'яне різьблення	Відтворення гуцульської кухні та звичаїв для туристів та місцевих мешканців
«Вертеп»	Ужгород	Традиційні закарпатські страви, такі як бограч, калачі, та інші локальні делікатеси	Відображення культурних традицій Закарпаття, використання місцевих інгредієнтів, інтер'єр у стилі народних ремесел	Популяризація закарпатської кухні, проведення культурних заходів, участь у місцевих фестивалях, сприяння розвитку гастрономічного туризму
«Медівня»	Львів	Традиційні українські страви, акцент на львівську кухню, медові десерти	Відтворення львівських гастрономічних традицій, використання меду в приготуванні страв, автентичний інтер'єр	Поширення культури медоваріння, участь у місцевих святкових заходах, популяризація українських страв серед туристів та місцевих жителів

Джерело: складено автором.

У зв'язку з війною та викликами, що постали перед Україною, ресторани української кухні сьогодні активно адаптуються, зосереджуючись на стравах, для приготування яких використовують місцеві продукти. Це не лише підтримує місцевих виробників, а й сприяє зміцненню національної ідентичності через гастрономічну автентичність. Наприклад, в ресторанах української кухні почали більше уваги приділяти стравам, які зазвичай готують вдома, що підкреслює зв'язок між гастрономією та культурними традиціями.

Популяризація української кухні в умовах глобалізації відбувається через численні кулінарні ініціативи, зусилля шеф-кухарів та активність гастрономічних фестивалів, які демонструють унікальність та різноманіття українських традицій. Одним з основних аспектів цього процесу є зростання інтересу до української гастрономії на міжнародній арені, що, зі свого боку, сприяє формуванню позитивного іміджу країни.

З початком війни зростає увага до української кулінарної спадщини, що сприяє популяризації традиційних страв, таких як борщ, що стало символом української ідентичності [7]. В умовах глобалізації українські ресторани також адаптують свої меню, інтегруючи інтернаціональні елементи, але водночас зберігаючи традиційні рецепти. Це дозволяє не лише зберегти національну кухню, а й привабити міжнародну аудиторію, що стимулює економічний розвиток ресторанного бізнесу в Україні.

Варто зауважити, що зростання інтересу до української гастрономії не лише формує культурний імідж країни, але й сприяє розвитку економіки в цілому. Ресторани, які пропонують традиційні українські страви, сприяють розвитку туризму, оскільки туристи прагнуть познайомитися з місцевою культурою через її кухню. Цей аспект особливо важливий у контексті глобальних тенденцій, коли національні кухні стають все більш популярними у світі. Наприклад, ресторани, такі як «Канапа» та «Медівня», не тільки пропонують

---

автентичні страви, але й організовують культурні заходи, які залучають туристів і місцевих жителів, що, зі свого боку, стимулює економічну активність у регіонах.

Так, економічний вплив ресторанів української кухні на ресторанний бізнес є важливим аспектом, що стосується не тільки гастрономічної культури, а й соціально-економічних змін у країні. Ресторани, що спеціалізуються на українській кухні, відіграють суттєву роль у формуванні ринку ресторанних послуг, сприяючи як розвитку місцевої економіки, так і популяризації національних традицій. По-перше, ресторани української кухні створюють нові робочі місця, залучаючи місцевих жителів до роботи. Це включає не лише кухарів та офіціантів, а й постачальників продуктів, виробників та фермерів. Таким чином, вони сприяють зростанню малого та середнього бізнесу, який забезпечує їх необхідними ресурсами. Багато ресторанів надають перевагу місцевим постачальникам, що підтримує економічний розвиток регіонів. По-друге, такі заклади сприяють розвитку гастрономічного туризму. Ресторани української кухні часто стають важливими туристичними атракціями, адже відвідувачі прагнуть ознайомитися з традиційними стравами та кулінарними традиціями. Це, зі свого боку, підвищує попит на туристичні послуги, такі як екскурсії, готелі, транспорт та інші супутні послуги. По-третє, ресторани української кухні активно впроваджують інновації у своїй діяльності, що дозволяє підвищити якість обслуговування та розширити асортимент страв. Використання сучасних технологій приготування їжі, нових концепцій обслуговування та маркетингових стратегій сприяє залученню більшої кількості клієнтів. Наприклад, деякі ресторани реалізують концепцію «від ферми до столу», що включає використання органічних продуктів, які позитивно впливають на здоров'я споживачів. По-четверте, ресторани української кухні здатні впливати на формування гастрономічної політики в країні. Вони можуть стати майданчиком для проведення кулінарних фестивалів, конкурсів та майстер-класів, що сприяє обміну досвідом між професіоналами галузі.

Окрім того, економічний вплив ресторанів української кухні проявляється через їхній внесок у формування культурної ідентичності. Вони сприяють збереженню та популяризації традиційних рецептів, що є важливою частиною національної спадщини. Клієнти отримують можливість скуштувати автентичні страви, що допомагає формувати позитивний імідж України на міжнародній арені. На сьогодні українські ресторани продовжують активно відкриватися, навіть під час складних умов економічної ситуації в країні. Наприклад, за даними [8-9] у 2023 році в Україні було відкрито понад 200 нових ресторанів, більшість з яких представляють українську кухню. Це свідчить про зростаючий інтерес до національних гастрономічних традицій та їхньої популяризації серед широкої аудиторії. При цьому, рівень рентабельності ресторанів коливається: 38% рестораторів повідомили про зниження рентабельності, але 25% зазначили про її зростання.

Серед основних тенденцій, що впливають на ресторанний бізнес, виділяють збільшення середнього чека, який зріс на 17%, а також зростання вартості страв через підвищення цін на продукти. Наприклад, середній чек у фаст-фудах зріс на 21%, що свідчить про загальний тренд підвищення цін у ресторанній індустрії [9].

Важливо зазначити, що ресторани української кухні не лише забезпечують економічний внесок, але й виконують функцію збереження та популяризації культурної спадщини. Клієнти все більше віддають перевагу автентичним українським стравам, що сприяє розвитку гастрономічного туризму та підвищенню загального рівня попиту на українську кухню.

Однак, попри значний потенціал, ресторани української кухні зіштовхуються з низкою викликів. Серед основних проблем можна виокремити нестачу професійно підготовлених фахівців, зростання конкуренції на ринку та складнощі в підтримці високої якості продуктів. Однак перспективи розвитку залишаються позитивними завдяки зростанню інтересу до української культури у світі, підтримці державних програм популяризації національної спадщини та розвитку гастрономічного туризму [10-11].

В умовах глобалізації українські ресторани починають відкриватися за кордоном, що дозволяє поширювати традиційні страви та рецепти, такі як борщ, вареники та інші національні делікатеси. Це не лише надає можливість представити українську кулінарію міжнародній аудиторії, але й підтримує українських рестораторів у важкий час. Наприклад, ресторани, як «MgYu» у Лондоні та «Смачного» в Японії, слугують амбасадорами української культури за межами країни [12]. Крім того, війна змусила українські ресторани адаптувати свої пропозиції та формати. Ресторатори звертають увагу на прості страви домашньої кухні, використовуючи доступні місцеві інгредієнти. Це відповідає сучасним трендам на зниження витрат і збільшує відповідальність за екологію, оскільки зменшується потреба в імпортних продуктах. Однак українська кухня, попри всі труднощі, продовжує розвиватися. Ресторани стають важливими місцями не лише для харчування, а й для соціальних ініціатив. Багато з них сприяють благодійним акціям та підтримують ЗСУ, демонструючи солідарність та єдність у суспільстві. Це також робить українську кухню частиною світового гастрономічного дискурсу, де культурна ідентичність поєднується з економічними можливостями [13].

Варто зауважити, що перспективи розвитку ресторанного бізнесу в Україні можуть бути суттєво підсилені через міжнародну співпрацю та участь у гастрономічних фестивалях, які допомагають популяризувати національну кухню. Таким чином, ресторани української кухні можуть стати не лише комерційними установами, але й культурними послами України на світовій арені.

---

## **ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ**

Підсумовуючи, відзначимо, що ресторани української кухні відіграють важливу роль у збереженні та популяризації національної культурної ідентичності. Вони не тільки представляють гастрономічні традиції, але й формують образ України на міжнародній арені, впливаючи на туристичну привабливість країни. У контексті ресторанного бізнесу такі заклади є важливими елементами культурної дипломатії та інструментами для просування національної кухні за кордоном. Українські ресторани стають місцем зустрічі культури та бізнесу, де традиційні страви адаптуються до сучасних тенденцій, забезпечуючи конкурентоздатність та залучення нових клієнтів. Використання локальних продуктів і старовинних рецептів сприяє сталому розвитку ресторанного сектору та підсилює культурні зв'язки між поколіннями. Отже, ресторани української кухні не лише збагачують ресторанний бізнес, а й зміцнюють культурну спадщину, стаючи вагомим елементом ідентичності країни в умовах глобалізації.

Перспективи подальших досліджень включатимуть вивчення впливу гастрономічного туризму на розвиток українських ресторанів, зокрема аналіз тенденцій, що впливають на збільшення інтересу до української кухні серед туристів, а також вивчення впливу гастрономічних фестивалів і заходів на популяризацію національних страв і кулінарних традицій.

### **Література**

1. Бондаренко Г. Українська гастрономічна спадщина: трансформація соціокультурного статусу. In *Patrimoniul cultural de ieri – implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine*, Ed. 7, 9-10 februarie 2023, Chișinău. Iași – Chișinău-Lviv: 2023, Ediția 7. P. 241-242.
2. Костиця І. О., Білецька О. О. Гастрономічний туризм як інструмент культурного брендингу України. *Питання культурології*. 2021. № 38. С. 301-313.
3. Коркуна О. І., Никига О. В., Підвальна О. Г. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад. *Економічний простір*. 2020. № 155. С. 40-43.
4. Рубіш М. А. Чорій М. В., Зеленська Л. В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. *Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія «Економіка»: збірник наукових праць*. 2020. Випуск 1(13). С. 61-66.
5. Мельниченко О. А. Проблеми розвитку ресторанів української національної кухні. Фінансове забезпечення розвитку малого та середнього бізнесу у прикордонних регіонах: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 14 травня 2019 р. Чернівці: Вид-во ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. С. 182-185.
6. Лепкий М., Левчук О. Гастрономічний туризм як інструмент брендингу регіонів України. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2024. № 3(13). С. 62-68.
7. Борщ наш: гастрономічна культура як поле бою за Україну. *CASES*, 2022. URL: <https://cases.media/article/borsh-nash-gastronomiczna-kultura-yak-pole-boyu-za-ukrayinu>
8. Ресторанний ринок у 2023 році – зміни та підсумки. *HoReCa*, 2023. URL: <https://horeca-ukraine.com/restorannij-rinok-u-2023-roci-zmini-ta-pidsumki/>
9. Ресторани під час війни. Чи змінилися в Україні середній чек та відвідуваність закладів – підсумки 2023 року. *NV-Бізнес*, 2024. URL: <https://biz.nv.ua/ukr/consmarket/analiz-viruchki-restoraniv-kafe-bariv-ta-inshih-zakladiv-u-2023-roci-poster-50384829.html>
10. «Будуємо національну гастрономію». Повний текст Маніфесту української кухні. *NV-Life*, 2024. URL: <https://life.nv.ua/ukr/food-drink/ukrajinska-kuhnya-manifest-ukrajinskoji-kuhni-povniy-tekst-hto-yogo-pidpisav-podrobici-foto-50214588.html>
11. Погончук Я. Від Нью-Йорка до Сіднея: як українська кухня завойовує світ. *24 Тренди*, 2024. URL: [https://24tv.ua/trends24/ukrayinska-kuhnya-staye-populyarnoyu-sviti-yaki-nevi-perspektivi\\_n2615901](https://24tv.ua/trends24/ukrayinska-kuhnya-staye-populyarnoyu-sviti-yaki-nevi-perspektivi_n2615901)
12. Українська кухня - це не тільки про смачне... Східноєвропейський університет імені Рауфа Аблязова, 2024. URL: <https://suem.edu.ua/zh/news/ukrayinska-kuxnya-ce-ne-tilki-pro-smacne>
13. Ринок HoReCa під час війни: поточний стан та ключові тенденції. *HoReCa*, 2022. URL: <https://voxukraine.org/rynok-horeca-pid-chas-vijny-potochniy-stan-ta-klyuchovi-tendentsiyi/>

### **References**

1. Bondarenko, H. (2023). Ukrainianska hastronomiczna spadshchyna: transformatsiia sotsiokulturnoho statusu [Ukrainian gastronomic heritage: transformation of socio-cultural status]. In *Patrimoniul cultural de ieri – implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine*, Ed. 7, 9-10 februarie 2023, Chișinău. Iași – Chișinău-Lviv: 2023, Ediția 7, 241-242 [in Ukrainian]
2. Kostyria, I. O., Biletska, O. O. (2021). Hastronomicnyi turizm yak instrument kulturnoho brendynhu Ukrainy [Gastronomic tourism as an instrument of cultural branding of Ukraine]. *Pytannia kulturolohii – Issues of cultural studies*, 38, 301-313 [in Ukrainian]
3. Korkuna, O. I., Nykyha, O. V., Pidvalna, O. H. (2020). Hastronomicnyi turizm yak chynnyk sotsialno-ekonomichnoho rozvytku terytorialnykh hromad [Gastronomic tourism as a factor of socio-economic development of territorial communities]. *Ekonomichnyi prostor – Economic space*, 155, 40-43 [in Ukrainian]
4. Rubish, M. A. Chorii, M. V., Zelenska, L. V. (2020). Hastronomicnyi turizm yak zasib aktyvizatsii turystychnykh destynatsii [Gastronomic tourism as a means of activating tourist destinations]. *Naukovyi visnyk Mukachivskoho derzhavnoho universytetu. Seria «Ekononika»: zbirnyk naukovykh prats – Scientific Bulletin of Mukachevo State University. Series “Economics”: a collection of scientific papers*, 1(13), 61-66 [in Ukrainian]

- 
5. Melnychenko, O. A. (2019). Problemy rozvytku restoraniv ukrainskoi natsionalnoi kukhni [Problems of development of restaurants of Ukrainian national cuisine]. Finansove zabezpechennia rozvytku maloho ta serednoho biznesu u prykordonnykh rehionakh: materialy mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii, 14 travnia 2019 r. Chernivtsi: Vyd-vo ChTEI KNTEU, 182-185 [in Ukrainian]
  6. Lepkyi, M., Levchuk, O. (2024). Hastronomichniy turizm yak instrument brendynhu rehioniv Ukrainy [Gastronomic tourism as a tool for branding regions of Ukraine]. Innovatsii ta tekhnolohii v sferi posluh i kharchuvannia – Innovations and technologies in the field of services and catering, 3(13), 62-68 [in Ukrainian]
  7. CASES (2022). Borsch nash: hastronomichna kultura yak pole boiu za Ukrainu [Borsch is ours: gastronomic culture as a battlefield for Ukraine]. URL: <https://cases.media/article/borsch-nash-gastronomichna-kultura-yak-pole-boyu-za-ukrayinu> [in Ukrainian]
  8. HoReCa (2023). Restoranni rynek u 2023 rotsi – zminy ta pidsumky [Restaurant market in 2023 - changes and results]. URL: <https://horeca-ukraine.com/restorannij-rynok-u-2023-roci-zmini-ta-pidsumki/> [in Ukrainian]
  9. NV-Biznes (2024). Restorany pid chas viiny. Chy zminylysia v Ukraini serednii chek ta vidviduvanist zakladiv – pidsumky 2023 roku [Restaurants during the war. Did the average check and attendance of establishments change in Ukraine - results of 2023]. URL: <https://biz.nv.ua/ukr/consmarket/analiz-viruchki-restoraniv-kafe-bariv-ta-inshih-zakladiv-u-2023-roci-poster-50384829.html> [in Ukrainian]
  10. NV-Life (2024). «Buduiemo natsionalnu hastronomiiu». Povnyi tekst Manifestu ukrainskoi kukhni [“Building a national gastronomy”. Full text of the Manifesto of Ukrainian cuisine]. URL: <https://life.nv.ua/ukr/food-drink/ukrajinska-kuhnya-manifest-ukrajinskoji-kuhni-povnij-tekst-hto-yogo-pidpisav-podrobici-foto-50214588.html> [in Ukrainian]
  11. Pohonchuk, Ya. (2024). Vid Niu-Yorka do Sidneia: yak ukrainska kukhnia zavoiovuie svit [From New York to Sydney: how Ukrainian cuisine conquers the world]. 24 Trendy. URL: [https://24tv.ua/trends24/ukrayinska-kuhnya-staye-populyarnoyu-sviti-yaki-neyi-perspektivi\\_n2615901](https://24tv.ua/trends24/ukrayinska-kuhnya-staye-populyarnoyu-sviti-yaki-neyi-perspektivi_n2615901) [in Ukrainian]
  12. Skhidnoievropeiskiy universytet imeni Raufa Abliazova (2024). Ukrainska kukhnia - tse ne tilky pro smachne... [Ukrainian cuisine is not only about delicious...]. URL: <https://suem.edu.ua/zh/news/ukrayinska-kuxnya-ce-ne-tilki-pro-smacne> [in Ukrainian]
  13. HoReCa (2022). Rynek HoReCa pid chas viiny: potochnyi stan ta kluchovi tendentsii [HoReCa market during the war: current state and key trends]. URL: <https://voxukraine.org/rynok-horeca-pid-chas-viiny-potochnyj-stan-ta-kluchovi-tendentsiyi/> [in Ukrainian]