

УДК 316.334.2

JEL classification: L83, Z10, Z32

[https://doi.org/10.31891/dsim-2026-14\(37\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2026-14(37))

КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ АЗІЇ ЯК ЧИННИК РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

ПРИЛЕПА Наталія

кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Хмельницький національний університет
<https://orcid.org/0000-0003-2087-3207>
e-mail: nataprilepa@gmail.com

У статті досліджено культуру харчування народів Азії як складну багаторівневу систему, що формувалася протягом тисячоліть під впливом природно-географічних, історичних і соціокультурних чинників. Розкрито сутність азійської гастрономічної традиції як цілісного феномена, у якому поєднуються кулінарні практики, філософія гармонії та принципи раціонального споживання. Проаналізовано характерні риси провідних національних кухонь Азії: китайської, японської, корейської, тайської та в'єтнамської, а також виявлено їхні спільні концептуальні засади, зокрема орієнтацію на баланс смаків, використання натуральних інгредієнтів і різноманіття технологій приготування. Розглянуто процес інтеграції азійської кухні у сучасний ресторанный простір України в умовах глобалізації. Визначено ключові фактори її популярності, серед яких різноманіття смакових поєднань, доступність, адаптивність до локальних уподобань споживачів, а також активний розвиток цифрових сервісів доставки. Проаналізовано сучасні формати функціонування закладів азійської кухні та їх роль у формуванні нових гастрономічних трендів і споживчих практик. Особливу увагу приділено впливу азійських кулінарних традицій на розвиток ресторанного бізнесу України. Визначено основні переваги та обмеження впровадження азійської кухні, зокрема у контексті сировинного забезпечення, технологічних особливостей, кадрового потенціалу та економічної ефективності. Обґрунтовано, що розвиток азійського сегмента сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладів, стимулює інноваційні підходи, розширює спектр ресторанных послуг і формує мультикультурне гастрономічне середовище. У результаті дослідження визначено, що інтеграція азійської кухні виступає важливим чинником модернізації ресторанного господарства України, поєднуючи економічні, культурні та соціальні аспекти розвитку. Окреслено перспективи подальших наукових досліджень, пов'язаних із поглибленим вивченням споживчої поведінки, адаптацією гастрономічних практик до локального ринку та розвитком гастрономічного туризму як складової індустрії гостинності.

Ключові слова: азійська кухня, культура харчування, ресторанный бізнес, гастрономічні традиції, мультикультурне середовище.

FOOD CULTURE OF THE PEOPLES OF ASIA AS A FACTOR IN THE DEVELOPMENT OF THE RESTAURANT BUSINESS IN UKRAINE

PRYLEPA Nataliia

Khmelnytskyi National University

The article examines the food culture of the peoples of Asia as a complex multi-level system that has been formed over millennia under the influence of natural, geographical, historical and socio-cultural factors. The essence of the Asian gastronomic tradition as a holistic phenomenon that combines culinary practices, the philosophy of harmony and the principles of rational consumption is revealed. The characteristic features of the leading national cuisines of Asia are analyzed: Chinese, Japanese, Korean, Thai and Vietnamese, and their common conceptual principles are identified, in particular, the focus on the balance of flavors, the use of natural ingredients and a variety of cooking technologies. The process of integrating Asian cuisine into the modern restaurant space of Ukraine in the context of globalization is considered. The key factors of its popularity are identified, including the variety of flavor combinations, accessibility, adaptability to local consumer preferences, as well as the active development of digital delivery services. The modern formats of Asian cuisine establishments and their role in the formation of new gastronomic trends and consumer practices are analyzed. Special attention is paid to the influence of Asian culinary traditions on the development of the restaurant business in Ukraine. The main advantages and limitations of the introduction of Asian cuisine are identified, in particular in the context of raw material supply, technological features, human resources potential and economic efficiency. It is substantiated that the development of the Asian segment contributes to increasing the competitiveness of establishments, stimulates innovative approaches, expands the range of restaurant services and forms a multicultural gastronomic environment. As a result of the study, it was determined that the integration of Asian cuisine is an important factor in the modernization of the restaurant industry in Ukraine, combining economic, cultural and social aspects of development. Prospects for further scientific research related to the in-depth study of consumer behavior, the adaptation of gastronomic practices to the local market and the development of gastronomic tourism as a component of the hospitality industry are outlined.

Keywords: Asian cuisine, food culture, restaurant business, gastronomic traditions, multicultural environment.

Стаття надійшла до редакції / Received 26.02.2026
Прийнята до друку / Accepted 07.04.2026
Опубліковано / Published 16.04.2026



This is an Open Access article distributed under the terms of the [Creative Commons CC-BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

© Прилепа Наталія

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

У сучасних умовах глобалізації та трансформації ресторанного бізнесу під впливом соціально-економічних викликів спостерігається активна інтеграція національних гастрономічних культур у світовий ресторанний простір. Особливе місце в цьому процесі посідає культура харчування народів Азії, яка вирізняється різноманітністю кулінарних традицій, глибоким філософським змістом і високим рівнем адаптивності до різних соціокультурних середовищ. В Україні зростання популярності азіатської кухні супроводжується відкриттям спеціалізованих закладів, розширенням асортименту страв та впровадженням нових форматів обслуговування, що свідчить про її суттєвий вплив на розвиток ресторанного бізнесу.

Актуальність дослідження зумовлена необхідністю комплексного аналізу особливостей культури харчування народів Азії та визначення її ролі у формуванні сучасних тенденцій ресторанного господарства України. В умовах зростаючої конкуренції заклади ресторанного бізнесу потребують впровадження інноваційних підходів, розширення гастрономічної пропозиції та адаптації світових кулінарних практик до локальних умов. Саме азіатська кухня, завдяки своїй різноманітності, доступності та унікальним смаковим характеристикам, виступає одним із ключових чинників таких трансформацій. Разом з тим, впровадження азіатських кулінарних традицій супроводжується низкою викликів, пов'язаних із забезпеченням сировинної бази, підготовкою кваліфікованого персоналу, збереженням автентичності страв та їх адаптацією до смакових уподобань споживачів. Це обумовлює необхідність наукового обґрунтування підходів до інтеграції азіатської кухні у вітчизняний ресторанний бізнес.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

На сьогоднішній день в Україні дослідження азіатської кухні залишаються недостатньо розвиненими, і лише невелика кількість науковців приділяє увагу цій темі. Серед них варто відзначити Ощипок І.М. [1], Полотай Б.Я. [2] та Орловська А.В., які у своїх працях розглядають як теоретичні, так і практичні аспекти розвитку азіатської кулінарної культури. Їхні дослідження охоплюють питання історичного формування кулінарних традицій, особливостей технологій приготування страв, використання традиційних інгредієнтів та впливу азіатської кухні на сучасний ресторанний бізнес. Незважаючи на обмежену кількість публікацій, ці роботи створюють основу для подальших наукових досліджень та сприяють систематизації знань про специфіку адаптації азіатських кулінарних практик у локальних умовах України.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Метою статті є дослідження культури харчування народів Азії та її впливу на ресторанний бізнес в Україні, зокрема через аналіз національних кухонь, факторів їх популярності та переваг і обмежень впровадження азіатських кулінарних практик у діяльність закладів.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

Культура харчування народів Азії є складною багаторівневою системою, що формувалася протягом тисячоліть під впливом природно-географічних умов, релігійних вірувань, соціальних норм і історичних трансформацій. Вона відображає не лише способи приготування їжі, а й глибоку філософію життя, у якій харчування розглядається як засіб підтримання гармонії між людиною та навколишнім середовищем.

У сучасних умовах азіатська кухня активно інтегрується у гастрономічний простір різних країн, зокрема України. Її популярність зумовлена поєднанням насичених смакових характеристик, різноманітністю інгредієнтів, відносною доступністю та адаптивністю до локальних уподобань споживачів. У ресторанному бізнесі спостерігається тенденція до розширення асортименту за рахунок страв східного походження — суші, ролів, локшини, традиційних супів та авторських інтерпретацій азіатських рецептів. Важливу роль у поширенні цієї кухні відіграють цифрові сервіси доставки, що сприяють популяризації гастрономічних культур та формуванню нових моделей споживання.

Гастрономічна культура Азії охоплює широкий спектр національних кухонь, серед яких провідними є китайська, японська, корейська, тайська та в'єтнамська. Кожна з них характеризується унікальними технологіями приготування, специфічним набором інгредієнтів і власною кулінарною ідентичністю. Водночас їх об'єднують спільні концептуальні підходи, що дозволяють розглядати азіатську кухню як цілісне культурне явище. Однією з визначальних особливостей є принцип гармонізації смаків і поживних компонентів [1]. Зокрема, у китайській традиції реалізується через концепцію балансу протилежностей, що передбачає поєднання різних енергетичних властивостей продуктів. У японській кухні домінує естетика мінімалізму, сезонність і збереження природного смаку інгредієнтів. Тайська кулінарія, своєю чергою, базується на контрастності смакових відчуттів, де в межах однієї страви гармонійно поєднуються гострі, кислі, солодкі та солоні ноти. Такий підхід формує не лише смаковий профіль, а й особливу культуру споживання, в якій важливими є візуальна привабливість, ритуальність та соціальний аспект прийому їжі (табл.1).

Таблиця 1

Порівняльна характеристика національних кухонь Азії

Національна кухня	Характерні технології приготування	Основні інгредієнти	Кулінарна ідентичність
Китайська	Швидке обсмажування (вок), тушкування, варіння на парі	Рис, локшина, соєві продукти, овочі, м'ясо	Баланс смаків, гармонія «ін'янь», різноманіття текстур
Японська	Сирі та мінімально оброблені страви, варіння, приготування на парі	Рис, риба, морепродукти, водорості	Мінімалізм, естетика подачі, сезонність
Корейська	Ферментація, смаження, тушкування	Рис, овочі, м'ясо, спеції, ферментовані продукти	Насичені та гострі смаки, традиції спільного споживання
Тайська	Швидке обсмажування, варіння, приготування на грилі	Рис, морепродукти, кокосове молоко, спеції	Контраст смаків (гострий, кислий, солодкий, солоний)
В'єтнамська	Варіння, тушкування, приготування на парі	Рис, зелень, овочі, риба, морепродукти	Легкість страв, свіжість інгредієнтів, баланс смаків

Джерело: сформовано автором

Незважаючи на відмінності, усі ці кухні об'єднує використання базових інгредієнтів (рис, овочі, білкові продукти), прагнення до гармонії смаків і раціональні методи приготування, що дозволяє розглядати їх як єдину гастрономічну систему.

Зазначимо, базу азіатської кухні становлять універсальні інгредієнти, серед яких провідне місце займають рис, різні види локшини, риба, морепродукти, овочі та прянощі. Їх варіативне поєднання забезпечує формування складних смакових композицій, що відрізняються від європейських гастрономічних традицій. Рис виступає ключовим продуктом харчування, причому використовуються різні його сорти залежно від регіону: клейкі види для японської кухні, ароматні довгозерністі для індійської, ніжні та запашні для тайської. Локшина, у свою чергу, представлена значною різноманітністю видів, що виготовляються з пшеничного, рисового чи гречаного борошна і використовуються як основа для багатьох страв [2].

Характерною рисою азіатської кухні є також широке використання спецій і прянощів, що формують індивідуальний смаковий профіль кожної кухні. До найпоширеніших належать імбир, часник, перець чилі, куркума, лемонграс, бодян та інші ароматичні компоненти.

Окремої уваги заслуговує використання фруктів, які застосовуються не лише у десертах, а й у напоях та основних стравах. Різноманітні способи їх обробки: сушіння, карамелізація, ферментація дозволяють розширити асортимент продукції та забезпечити тривале зберігання [3].

Додатково слід зазначити, що азіатська кухня характеризується раціональністю використання інгредієнтів, швидкими методами термічної обробки (зокрема обсмажування у воках), а також високою увагою до естетики подачі страв. У сукупності ці чинники формують цілісну гастрономічну систему, яка поєднує традиції та інновації, забезпечуючи їй конкурентоспроможність на світовому ресторанному ринку.

В Україні серед азіатських кухонь простежується чітка домінанта кількох напрямів, які мають найбільший комерційний успіх у ресторанному бізнесі. Лідуючі позиції посідає японська кухня, що зумовлено популярністю суші, ролів і супів рамен, а також поєднанням естетичності, доступності та адаптації страв до локальних смакових уподобань споживачів. Китайська кухня представлена як класичними ресторанами, так і закладами формату фаст-фуду, користуючись стабільним попитом завдяки ситності страв і відносно доступній ціновій політиці. Менш поширеними, проте перспективними є тайська, в'єтнамська та корейська кухні, які приваблюють споживачів яскравими смаковими поєднаннями, екзотичністю та орієнтацією на здорове харчування, що відповідає сучасним гастрономічним трендам.

Показовим є приклад ресторанного закладу «Spicy NoSpicy» у Києві, заснованого подружжям із Таїланду. Концепція закладу ґрунтується на активному використанні азійських спецій та впровадженні елементів аюрведичної філософії, відповідно до якої харчування розглядається як інструмент впливу на фізичний і психоемоційний стан людини. Такий підхід передбачає індивідуалізацію смакових характеристик страв і формує унікальний гастрономічний досвід, розширюючи традиційні функції ресторану до рівня культурно-психологічної взаємодії зі споживачем.

Важливу роль у розвитку азіатського сегмента ресторанного ринку України відіграє діяльність відомих шеф-кухарів, зокрема Ектора Хіменоса-Браво. Його ресторан «NAM Modern Vietnamese Cuisine» репрезентує сучасну інтерпретацію в'єтнамської кухні у преміум-сегменті. Заклад поєднує автентичні рецепти з авторськими кулінарними рішеннями, використанням екзотичних інгредієнтів і концепцією відкритої кухні, що підвищує рівень довіри споживачів та створює ефект гастрономічного шоу. Водночас ще один ресторан Ектора Хіменоса-Браво «BAO Casual» у Львові орієнтований на популяризацію сучасної китайської кухні, поєднуючи традиційні смаки з експериментальними підходами та більш доступною ціною політикою, що свідчить про диверсифікацію форматів закладів від преміум до середнього сегмента.

Ще одним прикладом є ресторан «Guramma Modern Asia» у Києві, який інтегрує різні гастрономічні традиції Азії, використовуючи сучасні кулінарні технології та інноваційні підходи до подачі страв. Важливою складовою концепції є поєднання гастрономії з елементами шоу, дизайну та просторового досвіду, що відповідає актуальним світовим тенденціям розвитку ресторанної індустрії [4].

Огляд наведених прикладів дозволяє зробити висновок, що розвиток закладів азійської кухні в Україні має комплексний вплив на ресторанний бізнес. Зокрема, це сприяє посиленню конкуренції, впровадженню інноваційних форматів обслуговування, розвитку сегмента авторської кухні та формуванню мультикультурного гастрономічного середовища. Таким чином, функціонування азійських ресторанів виступає важливим чинником модернізації ресторанного бізнесу, поєднуючи економічні, культурні та соціальні аспекти й формуючи нові вектори розвитку індустрії гостинності. У наступній таблиці наведемо ключові фактори популярності азійської кухні та вплив на розвиток ресторанного бізнесу в Україні (табл.2).

Таблиця 2

Фактори популярності азійської кухні та вплив на ресторанний бізнес в Україні

Фактор	Сутність фактору	Прояв у сучасних умовах	Вплив на ресторанний бізнес
Глобалізаційні процеси	Активне поширення культур і традицій між країнами	Відкриття ресторанів іноземними шеф-кухарями, інтеграція азійських концепцій	Розширення ринку та поява нових гастрономічних форматів
Різноманіття смаків	Поєднання гострого, солодкого, кислого та солоного	Популярність страв із насиченим смаковим профілем (локшина, супи, суші)	Зростання попиту на азійські страви
Доступність і ціна	Оптимальне співвідношення вартості та якості	Широке поширення стріт-фуду та доставки	Залучення широкої аудиторії споживачів
Адаптація до локальних умов	Модифікація традиційних рецептів відповідно до місцевих смаків	Використання локальних продуктів у стравах	Підвищення прийнятності для українських споживачів
Інновації та авторська кухня	Використання сучасних технологій і творчих підходів	Авторські меню	Формування унікальних ресторанних концепцій
Естетика та культура подачі	Висока увага до оформлення страв і атмосфери	Популярність «інстаграмних» страв і закладів	Підвищення конкурентоспроможності
Розвиток сервісів доставки	Цифровізація ресторанного бізнесу	Активне замовлення азійської їжі онлайн	Збільшення обсягів продажів
Соціально-культурний інтерес	Зацікавленість споживачів у нових культурах	Популяризація азійських традицій через ресторани	Формування мультикультурного середовища

Джерело: сформовано автором

Отже, популярність азійської кухні в Україні формується під впливом ряду факторів, серед яких глобалізація культур, різноманіття смакових поєднань, доступність страв та активне впровадження цифрових сервісів доставки. Ці чинники стимулюють розвиток ресторанного бізнесу, сприяючи появі нових форматів закладів, авторських меню та мультикультурного гастрономічного середовища. Водночас, успішне впровадження азійської кухні передбачає врахування як її переваг так і обмежень, пов'язаних із постачанням специфічних продуктів, потребою у кваліфікованому персоналі та адаптацією страв до локальних уподобань. Саме баланс між факторами популярності та управління перевагами й недоліками визначає ефективність функціонування закладів східної кухні на українському ринку (табл.3)

Таблиця 3

Переваги та недоліки впровадження азійської кухні в ресторанному бізнесі

Аспект	Переваги	Недоліки	Вплив на діяльність закладу
Сировинна база	Використання універсальних інгредієнтів (рис, локшина, овочі)	Залежність від імпортих продуктів (спеції, соуси, морепродукти)	Впливає на стабільність постачання та собівартість
Технології приготування	Швидкі методи обробки (вок, пар) зберігають поживність	Потреба у спеціальному обладнанні та навичках	Підвищення ефективності виробництва, але потреба інвестицій
Смакові характеристики	Яскраві, різноманітні смаки, що приваблюють споживачів	Не всі споживачі сприймають гострі або специфічні смаки	Необхідність адаптації меню
Попит на ринку	Високий інтерес до азійської кухні	Висока конкуренція у сегменті	Потреба у створенні унікальної концепції
Концепція закладу	Можливість створення автентичного формату	Складність у збереженні автентичності	Впливає на позиціонування бренду
Кадрове забезпечення	Розвиток професійних навичок персоналу	Дефіцит кваліфікованих кухарів зі знанням азійської кухні	Необхідність навчання персоналу
Економічна ефективність	Оптимальне співвідношення ціни та якості	Коливання цін на імпортих інгредієнти	Впливає на рентабельність
Інноваційний потенціал	Широкі можливості для експериментів і авторських страв	Ризик неприйняття нових форматів споживачами	Потреба маркетингових стратегій

Джерело: сформовано автором

Таким чином, культура харчування народів Азії суттєво впливає на розвиток ресторанного бізнесу в Україні, стимулюючи інновації, підвищуючи конкурентоспроможність закладів та розширюючи гастрономічні горизонти споживачів. Впровадження азійських кулінарних традицій сприяє формуванню

мультикультурного середовища, підвищує стандарти обслуговування та стимулює розвиток авторської кухні. Подальші наукові дослідження в цій сфері можуть сприяти більш ефективній адаптації азіатських кулінарних практик до локальних ринків, оптимізації бізнес-моделей та розвитку гастрономічного туризму. Крім того, вивчення особливостей споживчої поведінки та смакових уподобань українських відвідувачів дозволить ресторанам точніше прогнозувати попит, впроваджувати нові формати закладів та створювати конкурентні переваги на ринку. В цілому, інтеграція азіатської кухні не лише збагачує гастрономічну пропозицію, а й слугує каталізатором професійного розвитку та міжнародного визнання українських ресторанів.

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

Дослідження показало впровадження азіатських кулінарних практик сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладів, стимулює інновації та розвиток мультикультурного гастрономічного середовища. Це також сприяє залученню ширшої аудиторії, підвищенню інтересу до гастрономічного туризму та зміцненню позицій українських ресторанів на міжнародному ринку. Крім того, інтеграція азіатських кулінарних практик стимулює професійний розвиток кухарів, відкриває можливості для адаптації світових гастрономічних тенденцій та підвищує рівень культурного обміну через харчову культуру. Усе це визначає високу актуальність подальших наукових досліджень у сфері адаптації та розвитку азіатської кухні в українських умовах.

Література

1. Ощипок І. М. Кухні народів світу : навчаль-ний посібник [для студ. вищ. навч. закл.]/І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. –К. : Центр учбової літератури, 2013. –261 с.
2. Полотай Б.Я. Особливості та тренди азіатської кухні. [Електронний ресурс]. URL: <https://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/240/221>
3. Чим підкорила серця українців азіатська кухня? [Електронний ресурс]. URL: <https://sobitie.com.ua/reklama/chym-pidkoryla-serczya-ukrayincziv-aziatska-kuhnya-313553/>
4. Ресторани, кафе та кав'ярні в Україні, відкриті іноземцями: що ви можете там спробувати? [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.lu/yorsjw>

References

1. Oshchypok I. M. Kukhni narodiv svitu : navchal-nyi posibnyk [dlia stud. vyshch. navch. zakl.]/I. M. Oshchypok, P. Kh. Ponomarov, M. I. Fil. –K. : Tsentr uchbovoi literatury, 2013. –261 s.
2. Polotai B.Ya. Osoblyvosti ta trendy aziatskoi kukhni. [Elektronnyi resurs]. URL: <https://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/240/221>
3. Chym pidkoryla sertsia ukrainsiv aziatska kukhnia? [Elektronnyi resurs]. URL: <https://sobitie.com.ua/reklama/chym-pidkoryla-serczya-ukrayincziv-aziatska-kuhnya-313553/>
4. Restorany, kafe ta kaviarni v Ukraini, vidkryti inozemtsiamy: shcho vy mozhete tam sprobuvaty? [Elektronnyi resurs]. URL: <https://surl.lu/yorsjw>