

УДК 641.56.338

А. С. Пахомова, В. С. Картель, канд. техн. наук, асистент
(Одеський національний технологічний університет, Україна)

ВЕГЕТАРІАНСЬКІ ТА ВЕГАНСЬКІ ОПЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА - РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ

A. S. Pakhomova, V. S. Kartel, PhD, assistant
**VEGETARIAN AND VEGAN OPTIONS IN RESTAURANTS - EXPANDING
THE RANGE**

На сьогоднішній день спостерігається зростання популярності вегетаріанської та веганської дієт. Світова Організація Охорони Здоров'я повідомляє, що кількість вегетаріанців у 2021 році складала близько 1,4 млрд осіб, а веганів – приблизно 500 млн осіб. Це свідчить про необхідність розширення страв та кулінарної продукції для цієї категорії споживачів закладами ресторанного господарства [1].

Також збільшення попиту на вегетаріанські та веганські страви у ресторанах пов'язано із зусиллями ресторанів задовольнити потреби всіх клієнтів, включаючи тих, хто обирає вегетаріанський чи веганський стиль життя та в загальному дотримується концепції оздоровчого харчування та прагне зменшити споживання продуктів тваринного походження.

Проблематика дослідження полягає в необхідності визначення ефективних стратегій для галузі ресторанного господарства у відповідь на зростаючий попит на вегетаріанські та веганські страви. З урахуванням розширення цього ринку та збільшення кількості прихильників вегетаріанського та веганського харчування, ресторани стикаються з викликами, пов'язаними із задоволенням різноманітних потреб споживачів. Основні аспекти проблеми включають розробку інноваційних меню, які враховують дієтичні уподобання та очікування вегетаріанців і веганів, а також вирішення питань, пов'язаних із постачанням та обробкою інгредієнтів. Додатково, ресторани стикаються із завданням позиціонування себе в конкурентному середовищі, де росте конкуренція за увагу та лояльність клієнтів, особливо серед прихильників страв на основі рослинної сировини.

У світі спостерігається зростання популярності вегетаріанської та веганської дієт, що пояснюється кількома факторами. По-перше, зростає усвідомлення впливу харчування на здоров'я людини, де вегетаріанське та веганське харчування розглядається як більш здорова альтернатива традиційному раціону, що включає м'ясо. По-друге, зростає увага до екологічних проблем, пов'язаних з виробництвом м'яса, яке вважається одним з основних джерел забруднення навколишнього середовища. По-третє, наростає гуманістичне ставлення до тварин, що виражається в відмові від вживання продуктів тваринного походження серед веганів.

В Україні спостерігається аналогічний тренд у зростанні кількості вегетаріанців і веганів. Згідно з дослідженням Інституту демографії та соціальних досліджень НАН України у 2022 році, частка вегетаріанців у загальній популяції України становить близько 2 %, а веганів – близько 0,5 % [2]. Це зростання популярності в Україні може бути пояснене декількома чинниками. По-перше, зростає доступність вегетаріанських та веганських продуктів у супермаркетах та ресторанах. По-друге, збільшується кількість вегетаріанських та веганських громадських організацій, які активно проводять освітні кампанії та популяризують вегетаріанське та веганське харчування. По-третє, росте вплив соціальних медіа, де існує велика кількість спільнот, присвячених цій темі, що сприяє поширенню інформації та обміну досвідом серед зацікавлених осіб.

Зростання популярності вегетаріанської та веганської дієт приносить вигоди і споживачам, і виробникам їжі. Для перших це означає покращення здоров'я, зменшення екологічного впливу та підтримку добробуту тварин. Для останніх це відкриває нові можливості, такі як збільшення продажів вегетаріанських та веганських продуктів, а також розробка нових товарів та послуг для цільової аудиторії. Споживачі сьогодні більше відкриті до нових кулінарних вражень і активно шукають заклади харчування, які задовольняють їхні дієтичні потреби. Ресторани відгукуються на зростання попиту, пропонуючи альтернативні варіанти, такі як вегетаріанські та веганські меню, спеціальні акції та знижки для цільової аудиторії.

Одним із ключових моментів в цьому процесі є реагування ресторанів на зростання попиту та пред'явлення їм альтернативних варіантів, які враховують вподобання вегетаріанців і веганів. Це може включати в себе розробку вегетаріанських та веганських меню, а також впровадження спеціальних акцій чи знижок для привертання уваги цільової аудиторії. Заклади ресторанного господарства мають кілька можливих стратегій для розширення асортименту вегетаріанських та веганських страв. Однією з них є додавання вегетаріанських та веганських страв до основного меню, надаючи клієнтам більше варіантів або розробка альтернативних вегетаріанських страв, які дублюють традиційні позиції меню. Іншою стратегією є створення окремого, додаткового вегетаріанського та веганського меню, що може привернути увагу та задовольнити вибіркового гостей. Третій варіант - запропонувати повноцінне вегетаріанське або веганське меню, спрямоване на специфічний сегмент ринку.

При виборі стратегії важливо враховувати фактори, такі як цільова аудиторія, конкурентне середовище та фінансові можливості. Ресторанам рекомендується співпрацювати з досвідченими шеф-кухарами, які мають досвід у приготуванні вегетаріанських та веганських страв. Використання якісних інгредієнтів гарантує смачні та насичені страви, а маркетингові заходи допоможуть інформувати клієнтів про новинки у меню [3].

Висновок. Визначено необхідність розробки ефективних стратегій для ресторанів, які мають відповісти на зростаючий попит на вегетаріанські та веганські страви. З ростом інтересу до цих типів харчування та збільшенням кількості прихильників, заклади ресторанного господарства стикаються з викликами, пов'язаними зі задоволенням різноманітних потреб споживачів.

Основні аспекти проблеми включають розробку інноваційних меню, які враховують дієтичні уподобання та очікування вегетаріанців і веганів, а також вирішення питань, пов'язаних із постачанням та обробкою інгредієнтів. Додатково, ресторани стикаються із завданням позиціонування себе в конкурентному середовищі, де росте конкуренція за увагу та лояльність клієнтів, особливо серед прихильників альтернативних дієт.

Дослідження спрямоване на визначення оптимальних стратегій для ресторанів щодо розширення асортименту вегетаріанських та веганських страв, а також виявлення факторів, які впливають на успішну імплементацію цих змін у галузі ресторанного бізнесу.

Література

1. Tucker, J., & Thompson, J. (2022). The growth of vegetarianism and veganism: implications for food and nutrition policy. *Food Policy*, 97, 102077
2. Інститут демографії та соціальних досліджень НАН України. (2022). Соціодемографічний портрет України. Київ: НАН України.
3. Українська асоціація вегетаріанців. (2022). Вегетаріанське харчування в Україні: тенденції та перспективи. Київ: Українська асоціація вегетаріанців.