



ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

DOI <https://doi.org/10.32782/2078-0877-2026-26-2-18>

УДК 641.5:640.432:005.7

С. С. Андреева, канд. техн. наук

ORCID: 0000-0003-2981-481X

С. Л. Юрченко, канд. техн. наук

ORCID: 0000-0003-1286-081X

В. В. Гербін, здобувач вищої освіти

Державний біотехнологічний університет

e-mail: svetana783@ukr.net

ТЕХНОЛОГІЧНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО АДАПТАЦІЇ ТРАДИЦІЙНИХ СТРАВ У СИСТЕМІ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

Анотація. У статті досліджено особливості адаптації традиційних страв до умов функціонування закладів ресторанної індустрії різних форматів. Проаналізовано вплив сучасних гастрономічних тенденцій на трансформацію рецептур і технологічних процесів. Визначено основні напрями адаптації, зокрема модифікацію рецептур, оптимізацію технологій, зміну подачі та розширення асортименту. Обґрунтовано практичне значення адаптації традиційних страв як чинника підвищення конкурентоспроможності закладів і збереження гастрономічної спадщини. Розглянуто приклади адаптації традиційних страв у різних форматах закладів ресторанного господарства. Встановлено доцільність використання інноваційних технологій при збереженні автентичних властивостей кулінарної продукції.

Ключові слова: традиційні страви, ресторанна індустрія, адаптація, технологія приготування, кулінарна продукція, формати закладів.

Постановка проблеми. Ресторанна індустрія є однією з найбільш динамічних сфер економіки, що активно розвивається під впливом змін споживчих уподобань, технологічного прогресу та глобалізації гастрономічної культури. У сучасних умовах спостерігається зростання попиту на поєднання традиційних кулінарних рішень із інноваційними підходами до виробництва та подачі страв. У цих умовах традиційні страви, які є важливою складовою національної спадщини, потребують адаптації до сучасних вимог ринку та різних форматів закладів ресторанного господарства [1, с. 12].

Актуальність дослідження зумовлена необхідністю підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанної індустрії шляхом впровадження адаптованих традиційних страв, що відповідають сучасним тенденціям здорового харчування, швидкості обслуговування та естетики подачі. Водночас важливим завданням є збереження автентичності кулінарної продукції, що формує гастрономічну ідентичність та культурну цінність національної кухні.

Проблема полягає у необхідності збереження автентичності традиційних страв при одночасному їх пристосуванні до сучасних технологій виробництва, швидкості обслуговування та очікувань споживачів [2, с. 34]. Це потребує комплексного підходу, який враховує як технологічні, так і організаційні аспекти функціонування закладів ресторанного господарства.

Наукова новизна дослідження полягає у систематизації підходів до адаптації традиційних страв з урахуванням специфіки різних форматів закладів ресторанної індустрії, а також у визначенні взаємозв'язку між технологічними змінами рецептур, форматом закладу та споживчими очікуваннями. Це дозволяє сформулювати цілісне уявлення про механізми інтеграції традиційної кулінарної спадщини у сучасний гастрономічний простір.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питання технології продукції ресторанного господарства та адаптації традиційних страв висвітлюються у працях багатьох науковців. Зокрема, у роботах В. Г. Захарчука розглянуто основи технології кулінарної продукції та організації виробничих процесів [1, с. 78].

Сучасні дослідження свідчать, що інновації в ресторанному господарстві спрямовані на модернізацію технологій та розширення асортименту продукції [3, с. 41]. Окремі автори наголошують на необхідності інтеграції традиційної кухні у сучасні ресторанный концепції як фактору конкурентоспроможності [4, с. 52].

Значну увагу науковці приділяють впровадженню інноваційних технологій у ресторанному господарстві. Зокрема, інновації охоплюють не лише нові методи приготування страв, але й використання сучасного обладнання, цифрових технологій, автоматизації процесів та нових форм організації обслуговування, що сприяє підвищенню ефективності діяльності закладів [3, с. 41].

Окремий напрям досліджень пов'язаний із модернізацією традиційних рецептур. Науковці зазначають, що використання нових видів сировини, функціональних інгредієнтів та альтернативних способів теплової обробки дозволяє не лише зберегти автентичні властивості страв, але й підвищити їх харчову та біологічну цінність.

Водночас дослідники підкреслюють необхідність адаптації технологічних процесів до сучасних умов функціонування ресторанного бізнесу, зокрема скорочення часу приготування, стандартизації виробництва та впровадження інноваційного обладнання. Це особливо актуально для різних форматів закладів ресторанного господарства, які мають відмінні вимоги до організації виробництва та обслуговування.

Разом з тим питання системної адаптації традиційних страв до різних форматів закладів ресторанної індустрії залишається недостатньо дослідженим [5, с. 63].

Формулювання мети статті (постановка завдання). Метою статті є дослідження особливостей адаптації традиційних страв до умов функціонування закладів ресторанної індустрії різних форматів.

Для досягнення поставленої мети визначено такі завдання:

- проаналізувати формати закладів ресторанного господарства;
- визначити напрями адаптації традиційних страв;
- дослідити технологічні зміни рецептур;
- обґрунтувати практичне значення адаптації традиційних страв.

Основна частина. Сучасна ресторанна індустрія представлена різними форматами закладів (рис. 1), кожен з яких має свої технологічні та організаційні особливості.



Рис. 1. Характеристика основних форматів закладів ресторанного господарства

Заклади швидкого обслуговування (QSR) характеризуються стандартизацією меню та мінімальним часом приготування, що передбачає використання напівфабрикатів [2, с. 37].

Формат *casual dining* орієнтований на поєднання якості та доступності, з використанням традиційних технологій приготування [3, с. 44].

Fine dining передбачає високий рівень сервісу, авторські страви та складні технологічні процеси [4, с. 55].

Адаптація традиційних страв до умов сучасної ресторанної індустрії є комплексним процесом, що передбачає трансформацію як рецептурного складу, так і технології приготування, організації виробництва та способів подачі кулінарної продукції. З огляду на зростання конкуренції на ринку ресторанних послуг, а також зміну споживчих уподобань, адаптація традиційних страв спрямована на забезпечення балансу між збереженням автентичності та впровадженням інноваційних підходів [3, с. 44].

Основні напрямки адаптації традиційних страв наведено на рис. 2.

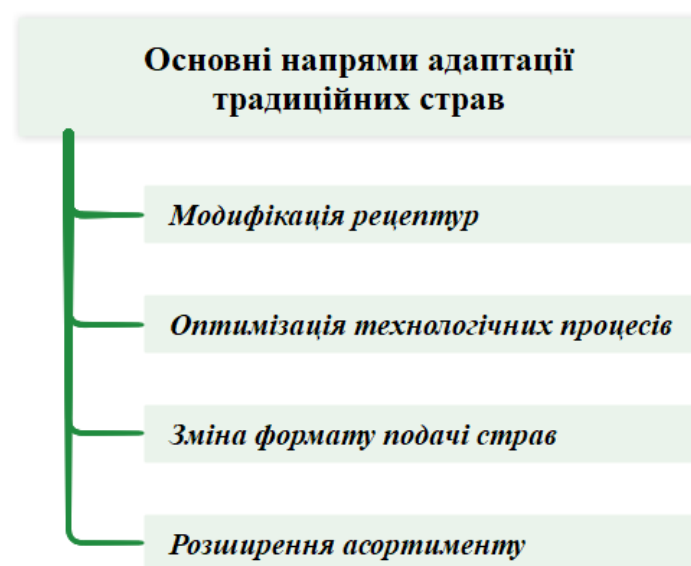


Рис. 2. Основні напрями адаптації традиційних страв

Модифікація рецептур. Даний напрям передбачає зміну складу інгредієнтів традиційних страв з метою підвищення їх харчової та біологічної цінності, а також відповідності сучасним принципам здорового харчування. Зокрема, здійснюється зниження вмісту жирів, цукру та солі, використання альтернативних компонентів (рослинних замінників, безглютенових інгредієнтів, функціональних добавок), а також впровадження локальних і сезонних продуктів [5, с. 66]. Такий підхід дозволяє зберегти характерні органолептичні властивості страв і водночас зробити їх більш привабливими для сучасного споживача.

Оптимізація технологічних процесів. Оптимізація технології приготування спрямована на скорочення тривалості виробничого циклу, підвищення продуктивності праці та забезпечення стабільної якості готової продукції. Це досягається шляхом стандартизації технологічних операцій, використання напівфабрикатів високого ступеня готовності, впровадження сучасного теплового обладнання та інноваційних методів обробки сировини (су-від, шокове охолодження тощо) [2, с. 39]. Особливого значення цей напрям набуває у закладах швидкого обслуговування, де час приготування є критичним фактором.

Зміна формату подачі страв. Сучасні тенденції розвитку ресторанної індустрії передбачають значну увагу до естетики подачі кулінарної продукції. Традиційні страви адаптуються



шляхом використання нових способів сервірування, індивідуального порціонування, використання сучасного посуду та дизайнерських елементів оформлення [6, с. 28]. У закладах високого рівня (fine dining) це проявляється у вигляді авторської презентації страв, тоді як у форматах fast casual і QSR – у зручності споживання та мобільності подачі.

Розширення асортименту. Адаптація традиційних страв також передбачає створення нових варіацій на основі класичних рецептів. Це може включати зміну начинок, поєднання інгредієнтів різних кухонь (ф'южн-підхід), розроблення сезонних або авторських версій страв [7, с. 47]. Такий підхід дозволяє не лише урізноманітнити меню, але й підвищити інтерес споживачів до традиційної кухні в сучасній інтерпретації.

Адаптація традиційних страв є багатовекторним процесом, що охоплює як технологічні, так і організаційні аспекти діяльності закладів ресторанного господарства. Її ефективна реалізація сприяє підвищенню конкурентоспроможності підприємств, задоволенню потреб споживачів та збереженню національної кулінарної спадщини [4, с. 53]. Приклади адаптації традиційних страв у ЗРГ, наведено в таблиці 1.

Представлені приклади демонструють, що трансформація може здійснюватися як через зміну рецептурного складу, так і шляхом удосконалення технологічних процесів приготування. Особливу увагу приділено зниженню калорійності страв, використанню альтернативних інгредієнтів та впровадженню більш ефективних способів теплової обробки. Крім того, простежується тенденція до розширення асортименту за рахунок створення нових варіацій традиційних страв.

Таблиця 1

Приклади адаптації традиційних страв у ЗРГ

№	Традиційна страва	Напрямок адаптації	Формат закладу	Приклад адаптації
1	Борщ	оптимізація технології	QSR / casual	використання концентрованих бульйонів, порційна подача
2	Вареники	розширення асортименту	casual / fine	гарбуз–рікота–мед; шпинат–фета–горіхи; лосось–крем-сир
3	Деруни	модифікація рецептур	casual	запікання; додавання кабачка, батату, сиру, грибів
4	Голубці	модифікація рецептур	casual / fine	булгур, кіноа, гриби, рослинний фарш
5	Салат «Олів'є»	модифікація рецептур	усі формати	йогуртовий або авокадо-соус
6	Котлета по-київськи	модифікація рецептур	casual / fine	паніровка з висівок, насіння, горіхів
7	Узвар	зміна подачі	casual / fine	холодна подача, узвар-коктейлі
8	Сирники	модифікація рецептур	casual	запікання, додавання ягід, насіння чіа
9	Млинці	розширення асортименту	QSR / casual	різні види борошна, н/ф тіста тривалого зберігання
10	Холодець	зміна подачі	fine	порційна подача у вигляді закусок
11	Квас	зміна формату	QSR / casual	крафтовий квас, коктейлі на основі квасу
12	Вареники десертні	розширення асортименту	casual / fine	шоколад–вишня, сир–лаванда, карамель–яблуко

Важливим напрямом є також зміна формату подачі, що підвищує естетичну привабливість продукції та відповідає сучасним гастрономічним трендам. У цілому, наведені приклади підтверджують доцільність комплексного підходу до адаптації традиційної кулінарної спадщини.

Одним із ключових напрямів адаптації традиційних страв у сучасній ресторанній індустрії є трансформація технологій приготування та рецептурного складу. Зазначені зміни спрямовані на підвищення ефективності виробничих процесів, покращення харчової цінності продукції та відповідність сучасним вимогам споживачів щодо якості й безпечності харчування.



Сучасні технологічні підходи передбачають як оптимізацію класичних процесів, так і впровадження інноваційних методів кулінарної обробки. Зокрема, при приготуванні борщу можливе використання концентрованих бульйонів, вакуумованих напівфабрикатів та попередньо підготовлених овочевих сумішей, що дозволяє суттєво скоротити тривалість виробничого циклу без значної втрати органолептичних властивостей страви [1, с. 91].

Вареники, як традиційна страва, можуть бути модернізовані не лише за рахунок введення нових начинок, але й шляхом удосконалення технології тіста (застосування безглютенових сумішей, збагачення білковими компонентами, використання технологій швидкого заморожування). Це сприяє підвищенню харчової цінності продукції та розширенню можливостей її використання у різних форматах закладів ресторанного господарства [3, с. 49].

Адаптація дерунів передбачає застосування альтернативних способів теплової обробки, таких як запікання, приготування у пароконвекційних печах або використання комбінованих методів обробки. Це дозволяє знизити вміст жиру у готовому продукті та зробити страву більш відповідною принципам здорового харчування.

Крім того, важливим аспектом є впровадження сучасного технологічного обладнання (пароконвектомати, шокові охолоджувачі, вакуумні пакувальники), що забезпечує стабільність якості продукції та можливість стандартизації виробничих процесів [2, с. 42]. Використання напівфабрикатів високого ступеня готовності та технологій попередньої підготовки сировини також сприяє підвищенню продуктивності праці та оптимізації витрат часу.

Особливу увагу слід приділити впровадженню інноваційних кулінарних технологій, таких як су-від, низькотемпературна обробка, шокове заморожування, що дозволяють зберегти природні властивості інгредієнтів, покращити текстуру та підвищити харчову цінність страв [4, с. 57].

Таким чином, технологічні зміни рецептур традиційних страв є необхідною умовою їх адаптації до сучасних умов функціонування ресторанної індустрії. Вони забезпечують поєднання традиційних смакових характеристик із інноваційними підходами до виробництва кулінарної продукції, що підвищує конкурентоспроможність закладів та задовольняє потреби сучасного споживача [5, с. 70].

Адаптація традиційних страв до сучасних умов функціонування закладів ресторанної індустрії має важливе практичне значення та є одним із ключових чинників підвищення ефективності діяльності підприємств галузі. В умовах зростаючої конкуренції та динамічних змін споживчих уподобань саме впровадження адаптованих кулінарних продуктів дозволяє закладам ресторанного господарства формувати унікальну концепцію та забезпечувати стабільний попит на продукцію. Практичне значення адаптації традиційних страв наведено на рис. 3.

Рисунок демонструє, що адаптація має комплексний характер і охоплює як технологічні, так і економічні, соціокультурні та організаційні складові діяльності закладів ресторанного господарства.

Зокрема, відображено, що адаптація сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладів за рахунок поєднання автентичності традиційної кухні з сучасними гастрономічними тенденціями та інноваційними технологіями. Водночас вона забезпечує розширення та оновлення асортименту меню, що дозволяє задовольнити потреби різних категорій споживачів, зокрема прихильників здорового або функціонального харчування.

Важливим аспектом є оптимізація виробничих процесів, яка передбачає скорочення тривалості приготування страв, зменшення витрат сировини та енергоресурсів, а також стандартизацію технологічних операцій, що забезпечує стабільну якість продукції.

Поряд із цим адаптація позитивно впливає на економічну ефективність діяльності підприємств, оскільки впровадження сучасних технологій і напівфабрикатів сприяє зниженню собівартості продукції та підвищенню рентабельності.

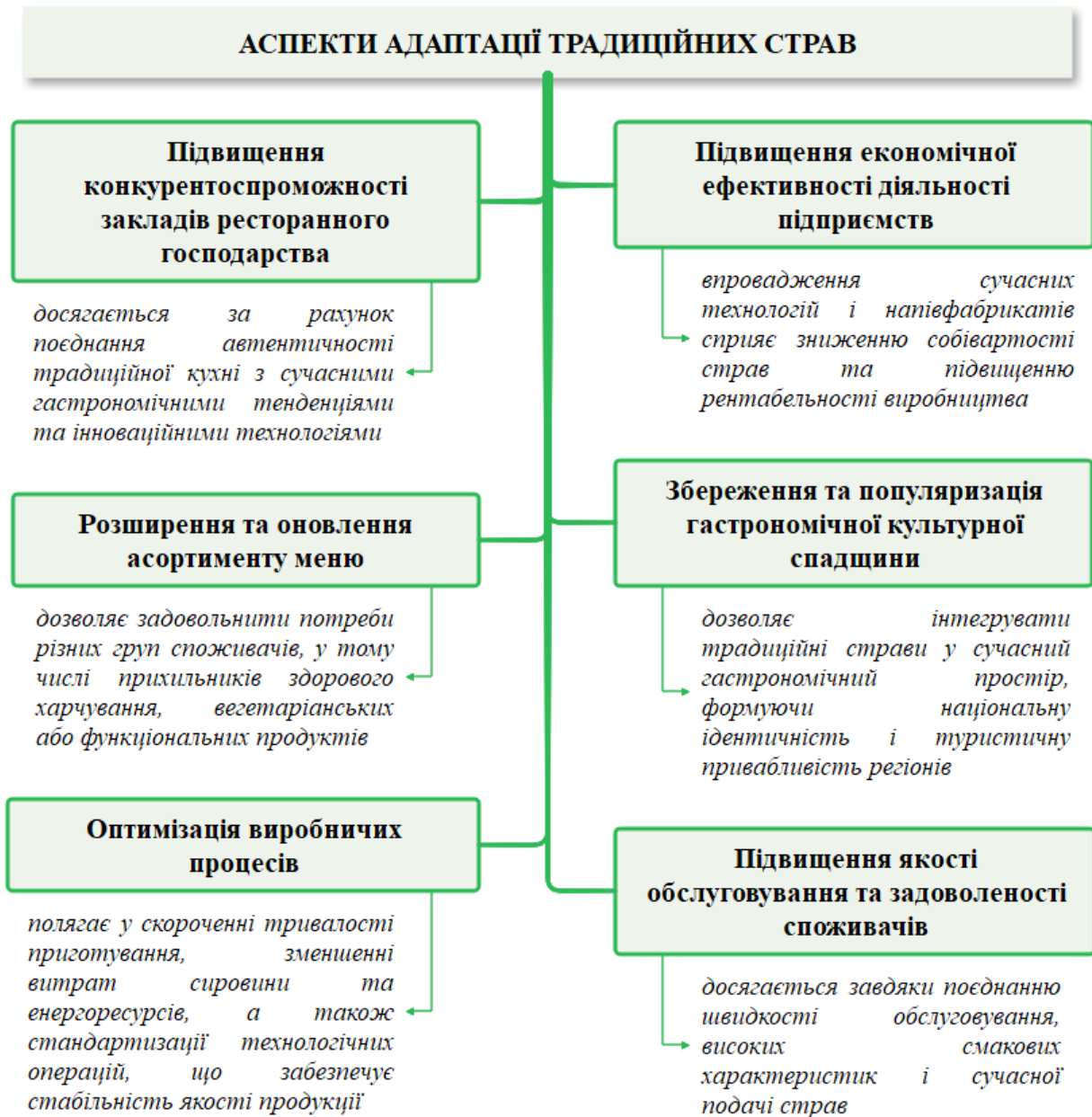


Рис. 3. Аспекти адаптації традиційних страв у ресторанній індустрії

Окремо у рисунку підкреслено значення адаптації для збереження та популяризації гастрономічної культурної спадщини, що дозволяє інтегрувати традиційні страви у сучасний гастрономічний простір і формувати національну ідентичність.

Висновки. У результаті проведеного дослідження досягнуто поставлену мету та виконано визначені завдання.

Зокрема, у ході дослідження проаналізовано особливості функціонування основних форматів закладів ресторанного господарства, таких як QSR, casual dining та fine dining, що відрізняються рівнем сервісу, організацією виробництва та вимогами до технологій приготування страв.

Визначено основні напрями адаптації традиційних страв, серед яких ключовими є модифікація рецептур, оптимізація технологічних процесів, зміна способів подачі та розширення асортименту. Встановлено, що ці напрями забезпечують можливість поєднання традиційної кулінарної спадщини з сучасними гастрономічними тенденціями.



Досліджено технологічні зміни рецептур традиційних страв, які включають використання інноваційних методів обробки сировини, альтернативних інгредієнтів та сучасного обладнання. Доведено, що такі зміни сприяють скороченню часу приготування, підвищенню харчової цінності продукції та стабільності її якості.

Обґрунтовано практичне значення адаптації традиційних страв, що проявляється у підвищенні конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства, розширенні асортименту меню, оптимізації виробничих процесів та збереженні гастрономічної культурної спадщини.

Таким чином, результати дослідження підтверджують доцільність комплексного підходу до адаптації традиційних страв та визначають перспективи подальшого розвитку ресторанної індустрії на засадах поєднання традицій та інновацій.

Список використаних джерел

1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : Атлант, 2016. 320 с.
2. Медведєв С. В., Булдаков О. В., Якименко-Терещенко Н. В. Інноваційні технології в закладах ресторанного господарства. Харків : ХДУХТ, 2023. 256 с.
3. Дишкантюк О. В., Власюк К. В., Тітомир Л. А. Інновації в ресторанному господарстві: адаптація технологій харчування до сучасних вимог. Київ : НУХТ, 2023. 198 с.
4. Івашина Л. О., Куракін О. В., Бишовець Л. М. Тенденції запровадження сучасних технологій харчування для ресторанних послуг. *Наукові праці НУХТ*. 2025. Т. 31, № 2. С. 45–52.
5. Ляхович П. С., Бондаренко О. В., Ковальчук І. М. Адаптація технології стародавніх кондитерських виробів у ресторанному господарстві. *Харчова наука і технологія*. 2024. № 3. С. 60–68.
6. Церклевич В. С., Діль Г. В. Модерна інтерпретація старовинних рецептів у концепції ресторану «Local food». *Ресторанний і готельний бізнес*. 2024. № 1. С. 25–32.
7. Васильєва В. О., Сильчук Т. І. Інноваційні підходи організації споживання ресторанної продукції. *Вісник ХДУХТ*. 2024. № 2. С. 30–36.
8. Spence C. Multisensory Flavor Perception. *Cell*. 2015. Vol. 161(1). P. 24–35.
9. Sloan A. E. Top 10 Food Trends. *Food Technology*. 2024. Vol. 78(4). P. 20–38.
10. Kotschevar L., Withrow D. Management by Menu. 5th ed. Wiley, 2008. 320 p.
11. Cousins J., Lillicrap D., Weekes S. *Food and Beverage Service*. 9th ed. Hodder Education, 2014. 400 p.
12. Walker J. R. The Restaurant: From Concept to Operation. 8th ed. Wiley, 2021. 720 p.
13. Harrington R. J. Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of Culinary Science & Technology*. 2005. Vol. 4(2–3). P. 129–152.
14. Fields K. Demand for the Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors. *Tourism and Gastronomy*. Routledge, 2002. P. 36–50.
15. International Culinary Federation. The Professional Chef. 9th ed. Wiley, 2011. 1232 p.

Дата першого надходження статті до видання: 05.04.2026

Дата прийняття статті до друку після рецензування: 27.04.2026

Дата публікації (оприлюднення) статті: 25.05.2026

Стаття поширюється на умовах ліцензії відкритого доступу (CC BY 4.0)





S. Andrieieva, S. Yurchenko, V. Herbin

State Biotechnological University

TECHNOLOGICAL AND ORGANIZATIONAL APPROACHES TO THE ADAPTATION OF TRADITIONAL DISHES IN THE RESTAURANT INDUSTRY

Summary

The article examines the features of adapting traditional dishes to the conditions of functioning of restaurant establishments of various formats. The influence of modern gastronomic trends on the transformation of recipes and technological processes is analyzed. The main directions of adaptation are identified, including recipe modification, optimization of technologies, changes in presentation, and expansion of the assortment. The practical significance of adapting traditional dishes as a factor in increasing the competitiveness of establishments and preserving gastronomic heritage is substantiated. Examples of adaptation of traditional dishes in different formats of restaurant establishments are considered. The expediency of using innovative technologies while preserving the authentic properties of culinary products is established.

Keywords: Traditional dishes, restaurant industry, adaptation, cooking techniques, culinary products, restaurant formats.