



¹ГО Інститут досліджень соціального капіталу, м. Львів

²Національний університет водного господарства та природокористування, м. Рівне

³ВСП «Рівненський фаховий коледж Національного університету біоресурсів і природокористування України», м. Рівне

ДОСЛІДЖЕННЯ СКЛАДОВИХ СТІЙКОЇ ГАСТРОНОМІЇ В КОНЦЕПЦІЇ СТАЛОГО РОЗВИТКУ

У статті досліджено складові стійкої гастрономії. Здійснено детальну характеристику цілей глобального розвитку, які є пріоритетними для України. Виокремлено особливості сучасних гастрономічних турів в Україні і Європі. Визначено позитивні і негативні тенденції стійкої гастрономії. Подано базові рекомендації долучення до концепції сталої гастрономії представників бізнесу і громадян. Проведене оцінювання ринку рослинних альтернатив в Україні. Встановлено, що ринок рослинних альтернатив продовжує розвиватися, охоплюючи збільшене споживання продуктів рослинного походження всіма групами населення. Розглянуто сучасні тренди щодо їжі рослинного походження. Виділено основні напрями у контексті сталого розвитку ресторанного бізнесу.

Ключові слова: сталий розвиток; стійка гастрономія; туристичний бізнес; ресторанний бізнес; ринок рослинних альтернатив; продукти харчування; відповідальне споживання; довкілля.

Постановка проблеми. Сучасна гастрономія, поєднуючи традиції народів і культуру приготування їжі, є важливим елементом культурного самовираження народів світу. Різноманітність етнічних кухонь світу є важливою нематеріальною спадщиною для всього людства. Для того, щоб зберегти особливості кожного етносу у 2016 році Генеральною Асамблеєю ООН було запропоновано відмічати День стійкої гастрономії, місією якого є привернення уваги до надважливих соціальних проблем, зокрема: до стійкої гастрономії як до інструменту розвитку сільськогосподарської галузі, пошуку ефективних і безпечних способів поліпшення харчування, підвищення якості їжі, максимальної нешкідливості сучасного продовольства [1].

У сучасному розумінні стійка гастрономія – це не лише спосіб самовираження народів, а й важлива частина сталого розвитку, яка тісно пов'язана з усіма його складовими елементами: соціальним, економічним та екологічним [2]. З цього визначення бачимо, що поняття «стійка гастрономія» – це дуже широке поняття, яке не обмежується лише споживанням їжі. Розгляду складових даного поняття в концепції сталого розвитку присвячена дана стаття.

Аналіз останніх досліджень. Проблема сталого розвитку сьогодні приділено достатньо багато уваги серед зарубіжних і вітчизняних науковців. Останні дослідження показують, що сталий розвиток відіграє ключову роль у збалансуванні задоволеності існуючих потреб бізнесу і громадян та захистом інтересів майбутніх поколінь. Проте, питання сутності стійкої гастрономії сьогодні є малодослідженим у науковій літературі і найчастіше зустрічається в соціальних медіа чи на сайтах ресторанів або туристичних операторів (кулінарні блоги, гастрономічні тури, інновації в гастрономії тощо). Тому, для написання статті нами використані найактуальніші дані, подані у відкритому доступі щодо складових стійкої гастрономії як балансу між задоволенням сучасних потреб людства і захистом інтересів майбутніх поколінь, включаючи їх потребу в безпечному і здоровому довкіллі.

Мета дослідження: дослідити складові стійкої гастрономії як важливого чинника сталого розвитку.

Виклад основного матеріалу. Кожен народ і його культура вносять свій внесок в сталий розвиток через особливості харчування і гастрономію. Сталий розвиток покликаний задовольнити потреби сучасного покоління без шкоди для майбутніх поколінь і передбачає вирівнювання рівня якості життя населення різних країн та його подальше зростання. Водночас, за висновками Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (FAO), у 2023 році спостерігається тенденція до зростання голоду у світі, оскільки 828 мільйонів населення (10%) – щовечора лягають спати голодними, що на 46 мільйонів більше ніж у 2022 році. Серед тих, хто постраждав від голоду, дві третини – жінки, а 80% живуть у районах, схильних до зміни клімату [3].

У 2022 році війна між Росією та Україною – найбільшими світовими виробниками основних зернових, олійних культур, добрив призвела до величезних перебоїв у міжнародних ланцюгах постачання, що спричинило зростання цін на зерно, добрива та енергоносії. Це призвело до того, що у 2022 році глобальний індекс



цін на продовольство досяг найвищого рівня за всю історію спостережень [6].

За висновками світових медіа, тенденції щодо зростання глобального голоду зберігаються стабільно високими через екстремальні погодні явища, незбалансоване використання природних ресурсів, забруднення довкілля, збройні конфлікти, війни тощо. Тому важливими орієнтирами досягнення Україною Цілей Сталого Розвитку є скорочення споживання ресурсів, перехід на інші види матеріалів і джерел енергії, впровадження прогресивних безвідходних технологій, зменшення навантаження на довкілля і здоров'я людини [3–4].

Україна підтримала проголошені резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1 глобальні цілі сталого розвитку до 2030 року для досягнення зростання рівня та якості життя населення, додержання конституційних прав і свобод людини і громадянина [7].

Глобальний розвиток передбачає сімнадцять головних цілей, які є пріоритетними для України і слугують своєрідним фундаментом для розробки проєктів прогнозних і програмних документів, проєктів нормативно-правових актів з метою забезпечення збалансованості економічного, соціального та екологічного вимірів сталого розвитку України (рисунок).

Серед сімнадцяти цілей сталого розвитку на другому місці знаходиться ціль подолання голоду, досягнення продовольчої безпеки, поліпшення харчування і сприяння сталому розвитку сільського господарства. Ця глобальна ціль має чотири основних розширених завдання, які необхідно досягнути до 2030 року, зокрема [2]:

- покінчити з голодом і забезпечити вразливі групи населення цілорічним доступом до безпечної, поживної і достатньої їжі;
- покінчити з усіма формами недоїдання, у тому числі досягти до 2025 року погоджених на міжнародному рівні цільових показників, що стосуються боротьби з затримкою росту і виснаженням у дітей віком до п'яти років, а також задовольняти потреби в харчуванні дівчаток підліткового віку, вагітних і жінок, які годують, і літніх людей;

1. Подолання бідності	2. Подолання голоду	3. Забезпечення здорового способу життя	4. Забезпечення всеохоплюючої і справедливої якісної освіти
5. Забезпечення гендерної рівності	6. Забезпечення доступності та сталого управління водними ресурсами та санітарією	7. Забезпечення доступу до стійких і сучасних джерел енергії	8. Сприяння сталому економічному зростанню, повній зайнятості і гідній праці
9. Створення стійкої інфраструктури, сприяння сталій індустріалізації та інноваціям	10. Зменшення нерівності	11. Забезпечення екологічної стійкості міст, інших населених пунктів	12. Забезпечення переходу до раціональних моделей споживання і виробництва
13. Запровадження заходів боротьби зі зміною клімату та її наслідками	14. Збереження і раціональне використання океанів, морів і морських ресурсів	15. Збереження екосистем суші	16. Сприяння побудові миролюбного суспільства
17. Зміцнення засобів здійснення й активізація роботи в межах глобального партнерства в інтересах сталого розвитку			

Рисунок. Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року
(згруповано за даними [3–4; 7])

- подвоїти продуктивність сільського господарства і доходи дрібних виробників продовольства, зокрема жінок, представників корінних народів, фермерських сімейних господарств, скотарів і рибалок, у тому числі шляхом забезпечення гарантованого та рівного доступу до землі, інших виробничих ресурсів і факторів сільськогосподарського виробництва, знань, фінансових послуг, ринків і можливостей для збільшення доданої вартості та зайнятості в несільськогосподарських секторах;

- забезпечити створення стійких систем виробництва продуктів харчування й упровадити методи ведення сільського господарства, які дозволяють підвищити життєстійкість і продуктивність та збільшити обсяги виробництва, сприяють збереженню екосистем, зміцнюють здатність адаптуватися до зміни клімату, екстремальних погодних явищ, засух, повеней та інших лих і поступово покращують якість земель та ґрунтів.

Виробництво, реалізація і організація споживання власної продукції та закупних товарів – це функції закладів ресторанного господарства і елементи сталого розвитку, які мають відношення до всіх учасників процесу, дотичного до гастрономічного туризму



(державні органи та органи місцевого самоврядування, туристичний і готельно-ресторанний бізнеси, громадські організації туристичного спрямування, виробники) повинні просувати споживання стійких продуктів харчування і налагоджувати зв'язки з місцевими постачальниками.

Перейдемо до визначення сутності поняття «стійка гастрономія» і визначимо її роль у житті сучасних людей.

Так, гастрономія в ресторанах часто передбачає ретельно складене меню, яке відправляє відвідувачів у кулінарну подорож. Ці меню створені, щоб здивувати, порадувати та викликати виклик. Від дегустаційних меню, які демонструють креативність шеф-кухаря, до тематичних обідів, які переносять відвідувачів у різні культури чи епохи, ресторани переосмислюють, що означає вечеряти поза домом.

Однією з характерних рис гастрономії в ресторанах є акцент на якості інгредієнтів і сезонності – важливого критерію в оцінці стійкої гастрономії. Шеф-кухарі тісно співпрацюють з місцевими фермерами, щоб отримати найсвіжіші та унікальні інгредієнти для своїх страв. Ця прихильність до сезонності гарантує, що страви будуть не тільки смачними, але й екологічно безпечними [8].

Туристичні оператори, розробляючи гастрономічні тури, здійснюють поєднання кулінарії і культурно-пізнавальної програми. Такі тури можуть бути як у середині країни, так і поза її межами. Наприклад, гаспартури Україною: сирно-винний тур Закарпаттям, релакс і вино в Закарпатті, екскурсія на сучасну козину ферму та парк «Острів сакур» у Київській області, екскурсія «Львів місто кави і шоколаду» [9]. Гаспартури Європою: гастрономічний week-end в Баварії 2 ночі/3 дні, знайомство з Бургундією за авторською програмою, смаки Вірменії, майстер-класи з готування в Тажіна – Марокко; пошуку трюфелів із собаками або свинями і подальшого приготування страв з цими грибами – Італія, Франція, Хорватія; готування національних страв – Грузія, Китай, Індія, Сінгапур, Японія; приготування чорної паельї – Іспанія [10].

Отже, сучасні гаспартури враховують особливості запитів своїх споживачів, які все частіше проявляють інтерес до стійкої гастрономії і їм важливо знати: звідки беруться інгредієнти, яким чином їх вирощують, як вони потрапляють на ринки і на столи в ресторанах. Це вибір їжі, котра не шкодить навколишньому середовищу, здоров'ю людей і зберігає культурні традиції народів світу.

Поряд з вищепереліченими позитивними тенденціями стійкої гастрономії, спостерігається негативна тенденція до зростання кількості населення і дефіцит продуктів харчування в усьому світі.

Так, прогнозується, що до 2050 року населення планети зросте до понад 9 мільярдів осіб, яких треба буде прогодувати. Якщо у 2019 році населення планети становило 7,7 млрд осіб, то до 2050 року прогнозується збільшення на 2 млрд (9,7 млрд осіб). 50% приросту населення припаде на такі країни: Індія, Нігерія, Пакистан, Демократичну Республіку Конго, Ефіопію, Танзанію, Індонезію, Єгипет [11].

Діаметрально протилежна тенденція за даними ООН прогнозується стосовно України: населення України до 2050 року скоротиться на 8,8 мільйонів осіб. За статистичними показниками у 2018 році чисельність українців становила 42 млн осіб, а до 2050 року чисельність може становити 33,2 млн осіб [11]. В інституті демографії та соціальних досліджень НАН прогнозується, що зростання смертності через війну в Україні, зниження народжуваності та міграція населення можуть призвести до того, що населення до 2030 року скоротиться до 35 млн осіб (оптимістичний прогноз) [12].

ООН у своїх дослідженнях подає такі відомості, що третина всієї виробленої у світі їжі псується, або викидається через різні чинники на рівні виробництва, транспортування і споживання: 17% загального світового виробництва харчів витрачається даремно з них 11% – це продукти харчування, які викидаються домогосподарствами, 5% – утилізуються готельно-ресторанними закладами; 2% – супермаркетами і ринками [13].

Світові державні і недержавні організації та інші представники громадянського суспільства, керуючись цілями сталого розвитку у кожній країні світу, закликають до відповідального споживання продуктів харчування. З точки зору економічної науки, відповідальне споживання – це економне використання природних ресурсів у межах задоволення лише необхідних людських потреб.

У таблиці подано базові рекомендації долучення представників бізнесу і громадян до концепції сталої гастрономії.

У таблиці зібрано певні рекомендації, щоб долучитися до концепції сталої гастрономії на своїй кухні та у закладах харчування.



Таблиця

Рекомендації долучення до концепції сталої гастрономії

№ з/п	Рекомендації	Характеристика
1.	Обрання сезонних і місцевих продуктів для приготування страв	Зменшує викиди парникових газів і кількість ресурсів, що витрачають для транспортування харчових продуктів здалеку. Такі продукти зберігають більше поживної цінності і не потребують пакування. Здійснюється підтримка дрібних виробників і сімейних ферм, що економічно зміцнює місцеві громади і підтримує кулінарні традиції
2.	Зменшення кількості харчових відходів на кухні	Багато продуктів викидають на рівні споживання через високі стандарти до їх зовнішнього вигляду, неправильне зберігання, придбання зайвих товарів тощо. Раціональне використання продуктів вдома і в закладах харчування допоможе скоротити кількість продуктів, що викидаються
3.	Подання страв на менших тарілках	Мешканці розвинутих країн споживають значно більше їжі, ніж потрібно для оптимального здоров'я, і багато харчових відходів є наслідком завеликих порцій у ресторанах та купівлі надмірної кількості продуктів. Зменшення порцій вдома та у закладах харчування допоможе скоротити кількість продуктів, що викидаються
4.	Скорочення використання одноразового пластику	Цей матеріал суперечить принципам стійкого розвитку, адже після використання нікуди не зникає, а поступово розпадається та залишається в навколишньому середовищі у формі мікропластику. Ці мікроскопічні фрагменти знаходять всюди: на дні найглибшої у світі Маріанської западини, в шлунках диких тварин і навіть у плаценті вагітних жінок. Заміна одноразового пластику на своїй кухні та у закладах харчування на екологічні альтернативи – паперові соломки чи тарілки з кукурудзяного крохмалю тощо
5.	Додавання більше рослинних страв у раціон	Тваринництво є одним із найбільших забруднювачів навколишнього середовища, промислові ферми створюють відмінні умови для поширення зоонозних захворювань, адже є місцем скупчення великої кількості тварин у стресі та з ослабленим імунітетом. Чимало експертів вважають появу наступної пандемії неминучою, якщо тільки промислове тваринництво не зазнає суттєвих ефективних реформ. Вживання людиною більше рослинної їжі призводить до збільшення кількості корисних бактерій в організмі, що допомагає йому виробляти жирні кислоти, які мають здатність знижувати ризик виникнення запальних та онкологічних захворювань

продовження таблиці

6.	Використовувати рослинні замітники м'яса	Високобілкові рослинні продукти: квасоля, арахіс, горох, нут, соя є корисними альтернативами м'яса, з яких можна приготувати смачні, поживні та екологічні страви. Заміна принаймні кількох порцій м'яса щотижня на ці альтернативи є якісним внеском у власне здоров'я, навколишнє середовище і добробут тварин
----	--	---

Джерело: згруповане авторами за даними [11–13].

Серед перерахованих рекомендацій, особливий інтерес привертає використання рослинних заміників м'яса, адже з'ясувалось, що ставлення українців до цих продуктів достатньо позитивне, навіть в умовах повномасштабної війни.

Так, за результатами маркетингового і соціологічного дослідження ринку рослинних альтернатив у 2023 році в Україні, яке здійснено зусиллями фірми Pro Consulting спостерігається така тенденція на ринку рослинних продуктів: до 2021 року – швидке зростання ринку: імпортери нарощували об'єми поставок в Україну, а на внутрішньому ринку з'являються нові виробники. Рослинне молоко залишається домінуючим продуктом на ринку, оскільки підходить для більшої категорії споживачів та має більшу цінову варіативність. Стосовно ринку рослинного м'яса в Україні, то його динаміка постійно змінюється: наразі лідером ринку є український виробник Eat Me At, а половину займають компанії імпортери [14].

На основі загальних тенденцій макроекономічних показників, експерти ринку рослинних альтернатив дають такі прогнози щодо його розвитку на 2023–2025 рр.: очікується зростання номінального ВВП на 4%; темпи інфляції сповільняться з 26% до 18% (прогнози НБУ); підвищення цін на енергоресурси для комерційних підприємств; підвищення попиту за рахунок повернення громадян, які покинули країну на початку війни; значне зростання вищеперахованих показників у разі повного припинення війни в Україні [14].

Проведене оцінювання ринку рослинних альтернатив вказує на те, що попри війну в Україні, цей ринок продовжує розвиватися, охоплюючи збільшене споживання продуктів рослинного походження всіма групами населення, не обов'язково виключаючи тваринні продукти, але роблячи акцент на рослинній основі дієти.

Таким чином, відповідно до зростаючого попиту споживачів до питань сталої гастрономії: джерел походження продуктів, їх поживної цінності, впливу на здоров'я і довкілля, формуються сучасні тренди



щодо їжі рослинного походження. Розглянемо чотири ключових тренди у 2024 році:

1) продукти харчування з низьким впливом на навколишнє середовище: попит на продукти, які виробляються екологічно і зменшують вуглецевий слід (оливкова олія і олія авокадо – велика кількість мононенасичених жирів; їстівні морські водорості – насичені поживними речовинами);

2) інноваційні продукти харчування в галузі клітинного сільського господарства (виробництво культивованого м'яса, ферментів та інших білків, які підтримують техно-функціональні властивості м'яса і нетваринного молока);

3) продукти харчування з додаванням цукрозамінників (використання аллюлози, яка має меншу за цукор кількість побічних ефектів на здоров'я людини);

4) продукти харчування із застосуванням технології дегідратії (з овочів, фруктів видаляють вологу і поміщають їх в морозильну камеру, для тривалого зберігання), що дає змогу перетворювати їх на веганські версії традиційних закусок із тваринної сировини (в'ялене м'ясо, джерки, снеки тощо).

Отже, зміни, які визначають хід розвитку нашої планети, заставляють суспільство адаптувати спосіб мислення до нових реалій задля сталого майбутнього наступних поколінь. Наприклад, вибір раціону, що виключає вживання будь-яких продуктів тваринного походження в Європі стрімко зростає, оскільки все більше споживачів дізнаються про кліматичну кризу і починають змінювати свій спосіб життя. Стала гастрономія чітко прослідковується в європейських рестораних, які беруть на себе зобов'язання щодо сталого розвитку на основі етичних та екологічних інновацій. Прикладом цього є те, що понад чотири роки гід Мішлен нагороджує ресторани, які дотримуються сталого підходу до гастрономії відзнакою «Зелена зірка Мішлен» [15]. Критеріями оцінювання таких ресторанів, що підвищувати екологічну свідомість є: наявність місцевих продуктів в короткому ланцюзі, засаджена рослинами тераса, наявність пермакультурного городу, наявність умов і засобів для компостування органічних відходів, надання переваги продуктам, котрі куплені без упаковки, політика абсолютної сезонності для овочів і фруктів, збір ягід і грибів на природі та в лісі, застосування для приготування страв мікрофільтрованої води.

Підсумовуючи вищесказане, можна виділити основні напрями у контексті сталого розвитку ресторанного бізнесу: скорочення та прозорість ланцюгів постачань; екологізація технологічних процесів;

зменшення об'ємів відходів на кухні; скорочення втрат сировини, води, енергії; тренд на здорове харчування; зростання пропозиції веганських страв у меню, у тому числі страв з рослинних заміників м'яса тощо.

Висновки. Стейка гастрономія – це не просто тренд у ресторанному бізнесі, а необхідність, яка відповідає споживчим цінностям та очікуванням. Зі зростанням екологічної свідомості питання сталого розвитку стали важливими тенденціями розвитку ресторанного бізнесу. Відвідувачі ресторанів все частіше звертають увагу на вплив їхнього вибору на довкілля, а заклади ресторанного господарства реагують на їх пріоритети, впроваджуючи екологічно чисті практики. Це включає в себе пошук органічних та місцевих інгредієнтів, контроль харчових відходів та застосування енергоефективних заходів.

1. День сталої гастрономії 18 червня. *Організація Об'єднаних Націй* : офіційний сайт. URL: <https://www.un.org/en/observances/sustainable-gastronomy-day> (дата звернення: 15.05.2024).
2. Алевтина Козачок. Стала гастрономія і з чим її їдять. *Українська правда* : офіційний сайт. URL: <https://life.pravda.com.ua/columns/2021/06/18/245223/> (дата звернення: 15.05.2024).
3. Сталий розвиток для України. *Міжрегіональний центр наукових досліджень та експертиз* : офіційний сайт. URL: <https://sd4ua.org/golovni-temi-stalogo-rozvitku/tsili-stalogo-rozvytku-2/> (дата звернення: 15.05.2024).
4. Цілі сталого розвитку. Довідник для підприємців. *Дія* : офіційний вебпортал. URL: <https://business.diia.gov.ua/handbook/sustainable-development-goals> (дата звернення: 15.05.2024).
5. Олексій Павлиш. Світові ціни на продовольство досягли рекордного рівня у 2022 році – ООН. *Економічна правда* : офіційний сайт. URL: <https://www.epravda.com.ua/news/2023/01/7/695761/> (дата звернення: 17.05.2024).
6. Why do more than 800 million people live in hunger? URL: <https://www.aljazeera.com/news/2023/5/28/why-is-global-hunger-on-the-rise-2> (дата звернення: 20.05.2024).
7. Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року : Указ Президента України від 30 вересня 2019 р. № 722/2019. Чинний, поточна редакція від 30.09.2019 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/722/2019#Text> (дата звернення: 20.05.2024).
8. The Art of Gastronomy Food. URL: <https://sgu.ac.id/the-art-of-gastronomy-food/> (дата звернення: 21.05.2024).
9. Гастрономічні тури по Україні. *Туристична компанія ЕтноСвіт* : офіційний сайт. URL: <https://etnosvit.com/uk/types/gastronomichni/> (дата звернення: 21.05.2024).
10. Гастотури Європою. *Туристична компанія Avialiga* : офіційний сайт. URL: <https://avialiga.ua/category/leisure/discover-upgrade/gastrotours> (дата звернення: 21.05.2024).
11. До 2050 року людей на планеті буде майже 10 мільярдів – ООН. *Радіо Свобода* : офіційний сайт. URL: <https://www.radiosvoboda.org/a/news/28572413.html> (дата звернення: 21.05.2024).
12. Інститут демографії та соціальних досліджень імені М.В. Птухи Національної академії наук України : офіційний сайт. URL: <https://idss.org.ua/index> (дата звернення: 25.05.2024).
13. *Організація Об'єднаних Націй в Україні* : офіційний сайт. URL: <https://ukraine.un.org/uk/sdgs> (дата звернення: 26.05.2024).
14. Результати маркетингового та соціологічного



дослідження ринку рослинних альтернатив в Україні 2023. *Кампанія UA Plant-Based* : офіційний сайт. URL: <https://uaplantbased.com.ua/blog/plant-based-research-2023> (дата звернення: 26.05.2024). **15.** Гід Мішлен 2024: Ресторани «Зелена зірка» нагороджені за екологічний підхід. *SortiraParis* : офіційний сайт. URL: <https://www.sortiraparis.com/uk/de-isti-v-parizhi/restoran/guides/272968-gid-mislen-2024-restorani-zelena-zirka-nagorodzeni-za-ekologicnij-pidhid> (дата звернення: 30.05.2024).

REFERENCES:

1. Den staloi hastronomii 18 chervnia. *Orhanizatsiia Obiednanykh Natsii* : ofitsiyni sait. URL: <https://www.un.org/en/observances/sustainable-gastronomy-day> (data zvernennia: 15.05.2024).
2. Alevtyna Kozachok. Stala hastronomiia i z chym yii yidiat. *Ukrainska pravda* : ofitsiyni sait. URL: <https://life.pravda.com.ua/columns/2021/06/18/245223/> (data zvernennia: 15.05.2024).
3. Stalyi rozvytok dlia Ukrainy. *Mizhrehionalnyi tsentr naukovykh doslidzhen ta ekspertyz* : ofitsiyni sait. URL: <https://sd4ua.org/golovni-temi-stalogo-rozvitku/tsili-stalogo-rozvitku-2/> (data zvernennia: 15.05.2024).
4. Tsili staloho rozvitku. Dovidnyk dlia pidprijemtsiv. *Diia* : ofitsiyni vebportal. URL: <https://business.diia.gov.ua/handbook/sustainable-development-goals> (data zvernennia: 15.05.2024).
5. Oleksii Pavlysh. Svitovi tsiny na prodovolstvo dosiahly rekordnoho rivnia u 2022 rotsi – OON. *Ekonomichna pravda* : ofitsiyni sait. URL: <https://www.epravda.com.ua/news/2023/01/7/695761/> (data zvernennia: 17.05.2024).
6. Why do more than 800 million people live in hunger? URL: <https://www.aljazeera.com/news/2023/5/28/why-is-global-hunger-on-the-rise-2> (data zvernennia: 20.05.2024).
7. Pro Tsili staloho rozvitku Ukrainy na period do 2030 roku : Ukaz Prezydenta Ukrainy vid 30 veresnia 2019 r. № 722/2019. Chynnyi, potochna redaktsiia vid 30.09.2019 r. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/722/2019#Text> (data zvernennia: 20.05.2024).
8. The Art of Gastronomy Food. URL: <https://sgu.ac.id/the-art-of-gastronomy-food/> (data zvernennia: 21.05.2024).
9. Hastronomichni tury po Ukraini. *Turystychna kompaniia EtnoSvit* : ofitsiyni sait. URL: <https://etnosvit.com/uk/types/gastronomichni/> (data zvernennia: 21.05.2024).
10. Hastotury Yevropoiu. *Turystychna kompaniia Avialiga* : ofitsiyni sait. URL: <https://avialiga.ua/category/leisure/discover-upgrade/gastrotours> (data zvernennia: 21.05.2024).
11. Do 2050 roku liudei na planeti bude maizhe 10 miliardiv – OON. *Radio Svoboda* : ofitsiyni sait. URL: <https://www.radiosvoboda.org/a/news/28572413.html> (data zvernennia: 21.05.2024).
12. *Instytut demografii ta sotsialnykh doslidzhen imeni M.V. Ptukhy Natsionalnoi akademii nauk Ukrainy* : ofitsiyni sait. URL: <https://idss.org.ua/index> (data zvernennia: 25.05.2024).
13. *Orhanizatsiia Obiednanykh Natsii v Ukraina* : ofitsiyni sait. URL: <https://ukraine.un.org/uk/sdgs> (data zvernennia: 26.05.2024).
14. Rezultaty marketolohichnoho ta sotsiolohichnoho doslidzhennia rynku roslynnykh alternatyv v Ukraini 2023. *Kampaniia UA Plant-Based* : ofitsiyni sait. URL: <https://uaplantbased.com.ua/blog/plant-based-research-2023> (data zvernennia: 26.05.2024).
15. Hid Mishlen 2024: Restorany «Zelena zirka» nahorodzheni za ekolohichni pidkhid. *SortiraParis* : ofitsiyni sait. URL: <https://www.sortiraparis.com/uk/de-isti-v-parizhi/restoran/guides/272968-gid-mislen-2024-restorani-zelena-zirka-nagorodzeni-za-ekologicnij-pidhid> (data zvernennia: 30.05.2024).

Vyhovskyi N. M. ^[1: ORCID ID: 0009-0002-8550-6942],
Candidate of Political Sciences (Ph.D.),
Konarivska O. B. ^[2: ORCID ID: 0000-0002-1760-9264],
Candidate of Economics (Ph.D.), Associate Professor,
Baldych L. V. ^[3: ORCID ID: 0009-0000-6187-1537],
Methodist Lecturer

¹*Public Organization «Institute of Social Capital Research», Lviv*

²*National University of Water and Environmental Engineering, Rivne*

³*Rivne Professional College of National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine, Rivne*

STUDY OF COMPONENTS OF SUSTAINABLE GASTRONOMY IN THE CONCEPT OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT

The article examines the components of sustainable gastronomy. It was determined that the trends of global hunger growth remain consistently high due to extreme weather events, unbalanced use of natural resources, environmental pollution, armed conflicts, wars, etc. A detailed description of the goals of global development, which are a priority for Ukraine, was carried out. It has been proven that the production, sale and organization of consumption of own products and purchased goods are the functions of restaurant establishments and elements of sustainable development that are relevant to all participants in the process related to gastronomic tourism (state bodies and local self-government bodies, tourist and hotel and restaurant businesses, non-governmental organizations in the field of tourism, manufacturers). Features of modern gastronomic tours are highlighted and a list of gastronomic tours in Ukraine and Europe is given. The positive (choice of food that does not harm the environment, people's health and preserves the cultural traditions of the peoples of the world) and negative (population growth and food shortages worldwide) trends of sustainable gastronomy are determined. Recommendations are provided for the involvement of business representatives and citizens in the concept of sustainable gastronomy, in particular. Evaluation of the herbal alternatives market in Ukraine was carried out. It has been established that the market for plant-based alternatives continues to grow, covering the increased consumption of plant-based products by all population groups. In accordance with the growing consumer demand for sustainable gastronomy, the current trends in plant-based food in 2024 are considered: food products with low impact on the environment; innovative food products in the field of cellular agriculture; food products with added sugar substitutes, food products using dehydration technology. The main directions in the context of sustainable development of the restaurant business are highlighted: reduction and



transparency of supply chains; greening of technological processes; reducing the volume of waste in the kitchen; reduction of losses of raw materials, water, energy; the trend for healthy eating; growing supply of vegan dishes on the menu, including dishes made from plant-based meat substitutes.

Keywords: sustainable development; sustainable gastronomy; tourism business; restaurant business; plant alternatives market; food products; responsible consumption; environment.

Отримано: 01 червня 2024 року
Прорецензовано: 06 червня 2024 року
Прийнято до друку: 21 червня 2024 року