

**УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ АЛЬФРЕДА НОБЕЛЯ
КАФЕДРА МЕНЕДЖМЕНТУ**

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему:

**«Використання локальної їжі та місцевих
продуктів: тренд ресторанних закладів»**

**Виконав: здобувач 4 курсу,
групи ГРС-21
спеціальності 241 «Готельно-
ресторанна справа»
Бель Ю.О.
Керівник: Сергєєва О.Р.,
к.н. держ.упр., доцент**

м. Дніпро

2025

АНОТАЦІЯ

Бель Ю.О. Використання локальної їжі та місцевих продуктів: тренд ресторанних закладів

У роботі досліджено особливості використання локальної їжі та місцевих продуктів, як тренд ресторанних закладів. Розглянуто теоретичні аспекти сутності і значення локальної їжі та місцевих продуктів, світових трендів у використанні локальної їжі в ресторанних закладах.

У другому розділі проаналізовано особливості впровадження локальних продуктів у меню ресторанів України та зроблена оцінка попиту на локальну їжу серед споживачів з використанням SWOT-аналізу вживання локальної їжі.

У третьому розділі були надані практичні рекомендації щодо популяризації локальної їжі у ресторанах України через впровадження концепції «farm-to-table» у ресторанну практику

Ключові слова: ресторанний бізнес, локальна їжа, концепції «farm-to-table», маркетингові інструменти

SUMMARY

Bel Yu.O. Use of local food and local products: the trend of restaurant establishments

The paper investigates the peculiarities of the use of local food and local products as a trend in restaurant establishments. The theoretical aspects of the essence and significance of local food and local products, world trends in the use of local food in restaurant establishments are considered.

The second section analyzes the features of the introduction of local products in the menu of restaurants in Ukraine and makes an assessment of the demand for local food among consumers using a SWOT analysis of the use of local food.

In the third section, practical recommendations were provided for the popularization of local food in Ukrainian restaurants through the introduction of the "farm-to-table" concept in restaurant practice

Tags: restaurant business, local food, farm-to-table concepts, marketing tools

ЗМІСТ

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. Теоретичні основи використання локальної їжі в ресторанному бізнесі

1.1. Сутність і значення локальної їжі та місцевих продуктів

1.2. Світові тренди у використанні локальної їжі в ресторанних закладах

1.3. Український контекст: історичні та сучасні аспекти

РОЗДІЛ 2. Аналіз використання локальної їжі в ресторанному бізнесі України,

2.1. Особливості впровадження локальних продуктів у меню ресторанів України

2.2. Оцінка попиту на локальну їжу серед споживачів

2.3. Бар'єри та проблеми використання локальних продуктів

2.4. SWOT-аналіз використання локальної їжі

РОЗДІЛ 3. Практичні рекомендації щодо популяризації локальної їжі у ресторанах України

3.1. Впровадження концепції «farm-to-table» у ресторанну практику

3.2. Маркетингові інструменти просування локальної їжі

3.3. Обґрунтування економічної ефективності використання місцевих продуктів

3.4. Державна підтримка та освітні ініціативи у сфері локального виробництва

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ