

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВОЛИНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ

Кафедра готельно-ресторанної справи, туризму і рекреації

На правах рукопису

ДАНЬЧУК ОЛЕКСАНДР ДМИТРОВИЧ

**ВЕГАНСЬКІ РЕСТОРАНИ В УКРАЇНІ: ІННОВАЦІЙНІ
ТРЕНДИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ**

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»

Робота на здобуття освітнього ступеня «Магістр»

Науковий керівник:
ЛИСЮК ТЕТЯНА ВАСИЛІВНА
кандидат педагогічних наук,
доцент

РЕКОМЕНДОВАНО ДО ЗАХИСТУ

Протокол №
засідання кафедри готельно-ресторанної справи,
туризму і рекреації
від 2025 р.

Завідувач кафедри
проф. Єрко І.В.

ЛУЦЬК – 2025

АНОТАЦІЯ

до магістерської роботи Даньчука Олександра Дмитровича на тему: «Веганські ресторани в Україні: інноваційні тренди та перспективи розвитку»

Магістерська робота присвячена комплексному дослідженню ринку веганських ресторанів в Україні, що є одним із ключових напрямків інноваційного розвитку ресторанної індустрії. У роботі розглядається динаміка популяризації рослинного харчування як соціального та економічного явища, аналізуються сучасні тенденції та інноваційні практики, а також обумовлено проблеми і перспективи розвитку цього сегмента.

У роботі проаналізовано тенденції зростання популярності веганських закладів, що обумовлено низкою соціально-економічних і культурних чинників, зокрема зміною споживчих уподобань, підвищенням екологічної свідомості населення та популяризацією здорового способу життя. Вивчено інноваційні тренди, які впливають на розвиток цього сегмента, такі як використання локальних і сезонних продуктів, застосування екологічно стійких бізнес-моделей, інтеграція цифрових технологій у процес обслуговування, а також створення унікального гастрономічного досвіду для клієнтів.

Досліджено сучасний стан галузі, зокрема кількість закладів, їх географічний розподіл, популярні формати функціонування та специфіку бізнес-моделей. Виконано SWOT-аналіз підприємств, що дозволило визначити сильні сторони, такі як швидке зростання попиту, інноваційність підходів та екологічну привабливість, а також слабкі сторони, серед яких нестабільність цінової політики та недостатність популяризації веганських закладів серед населення. Крім того, передбачено можливості для подальшого розвитку ринку, серед яких розширення асортименту продукції, популяризація рослинного харчування, а також співпраця з локальними виробництвами.

Визначено проблеми та перспективи розвитку веганських ресторанів в Україні. Серед основних викликів виділено обмежену обізнаність населення про переваги рослинного харчування, високу цінність органічних ресурсів, необхідність адаптації інновацій до місцевих умов та конкуренцію з традиційними форматами закладів харчування. Перспективи розвитку включають підвищення інтересу споживачів, розширення сегмента екологічно орієнтованого бізнесу, впровадження нових маркетингових стратегій та зростання співпраці з місцевими фермерами.

На основі проведеного дослідження сформульовано рекомендації та запропоновано заходи щодо популяризації рослинного харчування серед населення, підвищення якості послуг та розширення клієнтської бази.

Магістерська робота спрямована на виявлення ключових факторів, що впливають на розвиток веганських закладів харчування, та формування рекомендацій для їх успішного функціонування та зростання популярності.

Ключові слова: веганство, веганські ресторани, інновації, інноваційні тренди, ресторани підприємства, екологічно орієнтований бізнес.

ANNOTATION
to the master's thesis of Oleksandr Dmytrovych Danychuk
on the topic: «Vegan restaurants in Ukraine: innovative
trends and development prospects»

The master's thesis is devoted to a comprehensive study of the vegan restaurant market in Ukraine, which is one of the key areas of innovative development of the restaurant industry. The work examines the dynamics of the popularisation of plant-based nutrition as a social and economic phenomenon, analyses current trends and innovative practices, and identifies the problems and prospects for the development of this segment.

The paper analyses the trends in the growing popularity of vegan establishments, which is driven by a number of socio-economic and cultural factors, including changing consumer preferences, increasing environmental awareness of the population and promoting a healthy lifestyle. Innovative trends that influence the development of this segment, such as the use of local and seasonal products, application of environmentally sustainable business models, integration of digital technologies into the service process, and creation of a unique gastronomic experience for customers, are studied.

The current state of the industry is studied, in particular, the number of establishments, their geographical distribution, popular formats of operation and specifics of business models. A SWOT-analysis of enterprises was carried out, which allowed to identify strengths, such as rapid growth in demand, innovative approaches and environmental attractiveness, as well as weaknesses, including the instability of pricing policy and lack of popularisation of vegan establishments among the population. In addition, opportunities for further development of the market are envisaged, including expanding the range of products, promoting plant-based nutrition, and cooperation with local industries.

The problems and prospects for the development of vegan restaurants in Ukraine are identified. The main challenges include limited public awareness of the benefits of plant-based nutrition, high value of organic resources, the need to adapt innovations to local conditions, and competition with traditional formats of food establishments. Development prospects include increased consumer interest, expansion of the eco-friendly business segment, introduction of new marketing strategies and increased cooperation with local farmers.

Based on the study, recommendations were formulated and measures were proposed to promote plant-based nutrition among the population, improve the quality of services and expand the customer base.

The master's thesis is aimed at identifying the key factors influencing the development of vegan restaurants and formulating recommendations for their successful operation and growing popularity.

Key words: veganism, vegan restaurants, innovations, innovation trends, restaurant enterprises, environmentally friendly business.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ВЕГАНСЬКОЇ ІНДУСТРІЇ.....	7
1.1. Сутність поняття веганства та його вплив на споживчі тренди.....	7
1.2. Методика дослідження ресторанних підприємств.....	12
РОЗДІЛ 2. ВЕГАНСЬКІ РЕСТОРАНИ В УКРАЇНІ: ІННОВАЦІЙНИЙ ТРЕНД	19
2.1. Тенденції зростання популярності веганських ресторанів в Україні.....	19
2.2. Інноваційні тренди веганських ресторанів в Україні.....	26
РОЗДІЛ 3. АНАЛІЗ РИНКУ ВЕГАНСЬКИХ РЕСТОРАНІВ В УКРАЇНІ.....	33
3.1. Дослідження сучасного стану веганських ресторанів в Україні.....	33
3.2. Оцінка веганських підприємств в Україні.....	51
3.3. SWOT-аналіз веганських підприємств.....	56
РОЗДІЛ 4. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВЕГАНСЬКИХ РЕСТОРАНІВ В УКРАЇНІ.....	62
4.1. Основні виклики для розвитку ринку веганських ресторанів.....	62
4.2. Перспективи розвитку веганських ресторанів в Україні.....	67
ВИСНОВКИ.....	75
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	78
ДОДАТКИ.....	83

ВСТУП

У сучасному світі веганство стає не лише популярним харчовим трендом, але й важливою частиною культури споживання, яка відповідає екологічним, та етичним нормам. Розвиток веганської індустрії, зокрема ресторанів, є яскравим свідченням глобальних змін у гастрономічних вподобаннях та усвідомленому виборі споживачів. В Україні ця тенденція набуває все більшої популярності, створюючи нові можливості для бізнесу та змінюючи звичні підходи до громадського харчування.

Індустрія веганських ресторанів, що спеціалізується на приготуванні страв із продуктів рослинного походження, водночас стикається з низькою викликів, серед них – економічні, культурні та логістичні бар'єри, що гальмують її стрімкий розвиток.

Актуальність дослідження зумовлено зростанням попиту на веганську продукцію та активізацію здорового способу життя в Україні. Вивчення тенденцій розвитку веганських ресторанів дозволяє встановити ключові тренди, окреслити проблемні аспекти та запропонувати практичні рекомендації для вдосконалення їх функціонування.

Метою роботи є аналіз стану, тенденцій та викликів індустрії веганських ресторанів в Україні, а також визначення перспектив їх подальшого розвитку.

Завданнями магістерської роботи є:

- розкрити сутність поняття веганства та його вплив на споживчі тренди;
- обґрунтувати тенденції зростання популярності веганських ресторанів;
- проаналізувати сучасний стан веганських ресторанів в Україні;
- визначити проблеми і перспективи функціонування та розвитку веганських ресторанів в Україні.

Об'єкт дослідження: ринок веганських ресторанів в Україні.

Предмет дослідження: сучасний стан та перспективи розвитку індустрії веганських ресторанів в Україні.

Питання вивчення веганського харчування, включаючи індустрію веганських ресторанів, досліджувалися як у світовому, так і в українському контексті: Badu-Baiden F., Hackett [37; 38] займаються питаннями, які спрямовані на вивчення впливу веганських тенденцій на споживчі уподобання; В. Мигаль [17] досліджує веганську та вегетаріанську продукцію в меню закладів ресторанного господарства; Т. Лисюк [15] аналізує впровадження інноваційних рішень у готельно-ресторанному бізнесі, зокрема автоматизацію процесів та персоналізацію послуг, які сприяють підвищенню якості обслуговування та конкуренції; В. Постова [20] працює над проблемою розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні; В. Степанова [25] розглядає вегетаріанство як вектор розвитку wellness-індустрії, а також багато інших науковців досліджують взаємозв'язок між гастрономічними трендами, такими як вегетаріанство та веганство, і розвитком гостинності, зокрема їх вплив на конкурентоспроможність закладів, створення інноваційних продуктів і впровадження сталих практик.

Наукова новизна роботи полягає у комплексному дослідженні індустрії веганських ресторанів в Україні, що враховує як глобальні гастрономічні тенденції, так і специфіку місцевого ринку.

У рамках роботи систематизовано основні виклики, з якими стикаються веганські ресторани в Україні, та розроблено рекомендації для їх подолання. Особливу увагу приділено впливу соціально-культурних та економічних чинників на розвиток галузі.

Практичне значення полягає у можливості застосування результатів дослідження освітніми закладами, що готують фахівців у галузі ресторанного бізнесу, а також власниками веганських ресторанів.

Магістерська робота складається зі вступу, чотирьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ВЕГАНСЬКОЇ ІНДУСТРІЇ

1.1. Сутність поняття веганства та його вплив на споживчі тренди

Веганство – це спосіб життя, який базується на відмові від використання будь-яких продуктів, отриманих шляхом експлуатації або жорстокого поводження з тваринами. Цей підхід охоплює не тільки харчування, але й вибір одягу, косметики, побутових товарів та інших аспектів повсякденного життя [1].

Вегани виключають зі свого раціону м'ясо, рибу, молочні продукти, яйця, мед, а також уникають шкіряних, хутряних і шовкових виробів, косметики, яка містить жири.

Основна філософія веганства полягає в етичному ставленні до тварин, але вона також тісно пов'язана з іншими важливими аспектами [10]:

1. Екологічність: рослинне харчування має менший вплив на довкілля, знижуючи викиди парникових газів, споживання води, тощо.
2. Здоров'я: дослідження вказують, що веганська дієта може знизити ризик серцево-судинних захворювань, діабету 2 типу та ожиріння.
3. Соціальна відповідальність: веганство сприяє зменшенню світового дефіциту продуктів харчування, адже рослинне виробництво потребує менше ресурсів.

Веганство стало частиною інноваційного тренду сталого розвитку, який передбачає перехід до економіки з меншим рівнем шкоди для природи та суспільства.

Вплив веганства на споживчі тренди

1. *Зростання попиту на рослинні продукти.* Популярність веганства сприяє активному розвитку ринку альтернатив тваринним продуктам. Це включає:

- рослинне м'ясо: бренди, такі як Beyond Meat та Impossible Foods, стали глобальними лідерами у виробництві рослинних замінників м'яса, які за текстурою, смаком і виглядом нагадують тваринний білок;

- рослинне молоко: соєве, мигдальне, кокосове, вівсяне молоко стали основною альтернативою коров'ячому молоку;

- веганські десерти та закуски: шоколад без молока, печиво без яєць, а також замінники масла і сиру стали затребуваними серед ширшої аудиторії, ніж лише вегани. Попит на ці продукти зростає не лише серед веганів, але й серед флекситаріанців – людей, які частково обмежують споживання тваринних продуктів [28].

2. *Підтримка тренду здорового способу життя.* Веганство стало частиною глобального тренду на здорове харчування. Споживачі дедалі частіше обирають рослинні продукти через їх переваги для здоров'я:

- високий вміст клітковини, вітамінів і антиоксидантів;
- відсутність насичених жирів, холестерину та важких білків, які містяться у тваринних продуктах [2];

- покращення роботи серцево-судинної системи, регуляція ваги та зниження ризику хронічних хвороб. Цей тренд стимулює розвиток таких категорій продуктів, як суперфуди, органічні овочі та фрукти, а також натуральні напої.

3. *Вплив на індустрію моди та косметики.* Веганські принципи знайшли відображення у сфері моди та краси. Споживачі все більше звертають увагу на етичність продукції:

- веганська косметика. Попит на засоби, які не містять тваринних інгредієнтів (ланолін, колаген), постійно зростає;
- етична мода: споживачі все частіше обирають одяг із перероблених матеріалів, екошкіри та інших замінників тваринної сировини [1].

4. *Зміна поведінки споживачів.* Веганство впливає на свідомість споживачів, які починають оцінювати продукцію за такими критеріями, як:

- екологічний слід. Споживачі віддають перевагу товарам, виробництво яких залишає мінімальний слід на довкіллі;

- етичність. Більшість споживачів цікавляться, чи не було завдано шкоди тваринам у процесі виробництва;

- транспарентність. Прозорість у виробничих процесах і наявність сертифікатів (наприклад, Vegan Society) стає важливим фактором вибору [10].

5. *Розвиток технологій і нових ринкових сегментів.* Веганство стимулює розвиток новітніх технологій у харчовій промисловості:

- *лабораторне м'ясо.* Продукти, створені в лабораторіях стають дедалі популярнішими;

- ферментація та інновації. Технології, які дозволяють створювати рослинні аналоги сиру чи яєць із використанням ферментів і рослинної сировини;

- Zero-Waste. Веганство стимулює популяризацію продуктів із мінімальним використанням пакувальних матеріалів або біорозкладного упакування [25].

6. *Інтеграція в меню ресторанного бізнесу.* Зростання попиту на веганські страви змушує ресторани та кафе додавати рослинні опції до свого меню. Це стосується не лише спеціалізованих закладів, а й великих мереж [20].

7. *Соціальна та культурна трансформація.* Веганство поступово виходить за межі харчових звичок і стає соціальною ідеологією, яка впливає на культурні цінності, освіту та навіть політику:

- *освітні кампанії.* Веганські спільноти та організації проводять тренінги, семінари, фестивалі, метою яких є підвищення обізнаності про вплив харчування на здоров'я, екологію та права тварин;

- *поширення через media.* У сучасному світі соціальні мережі, блогери й інфлюенсери відіграють важливу роль у популяризації веганства. Контент на теми рослинного харчування охоплює мільйони людей і сприяє зростанню попиту. У результаті веганство стало не лише особистим вибором, а й засобом висловлення соціальної позиції [26].

8. *Економічний вплив і створення нових ринків.* Популярність веганства створює нові економічні можливості як для бізнесів, так і для країн:

- створення робочих місць: зростання кількості підприємств у сфері виробництва рослинних продуктів, веганських ресторанів, компаній із виробництва етичного одягу й косметики сприяє створенню нових робочих місць;

- підвищення конкурентоспроможності: країни, які підтримують інновації у сфері веганства, стають лідерами в експорті рослинних продуктів, наприклад, Швеція, Нідерланди, Канада. В Україні також є потенціал для економічного зростання через експорт якісних локальних веганських продуктів до країн ЄС [21].

9. *Етичні аспекти та соціальна відповідальність.* Одним із ключових чинників популяризації веганства є його етична складова:

- усе більше людей розглядають веганство як спосіб уникнення експлуатації та жорстокого поводження з тваринами;

- рослинне харчування є більш раціональним з точки зору розподілу ресурсів. Наприклад, для виробництва 1 кг м'яса потрібна значно більше затрат, ніж для виробництва аналогічної кількості рослинного білка. Таким чином, веганство сприяє розв'язанню не лише екологічних, але й соціальних проблем [10].

10. *Виклики популяризації веганства.* Попри численні позитивні аспекти, популяризація веганства стикається з певними викликами:

- *стереотипи:* у багатьох суспільствах веганські страви вважають «непоживними» або «надто дорогими».

- *доступність:* у деяких регіонах світу, а також в Україні, вибір веганських продуктів усе ще обмежений;

- *культурні звички:* у багатьох країнах м'ясо та молочні продукти є невід'ємною частиною традиційної кухні, що ускладнює перехід до рослинного харчування. Для подолання таких бар'єрів потрібні ефективні інформаційні

кампанії, а також розвиток локального виробництва доступних і якісних продуктів [11].

11. Майбутнє веганства як глобального тренду. Аналітики прогнозують, що веганство й надалі матиме значний вплив на споживчі тренди [13]:

- технологічний прогрес. Нові технології, такі як лабораторне м'ясо, ферментативні білки та 3D-друк їжі, зроблять рослинні продукти більш доступними та схожими на традиційні;

- інтеграція в масовий ринок. Великі корпорації, такі як McDonald's, Nestlé та Danone, активно розширюють свої веганські лінійки продуктів, що свідчить про зростаючу популярність серед споживачів;

- глобальний рух за сталий розвиток. Уряди багатьох країн починають розробляти програми, які сприяють переходу до більш екологічного харчування, зокрема за рахунок субсидій для виробників рослинних продуктів.

Отож, веганство – це більше, ніж просто вибір харчування. Це глобальний соціальний, культурний і економічний рух, який впливає на всі сфери життя: від продуктів харчування до моди, від здоров'я до екології. Завдяки етичній, екологічній спрямованості, веганство визначає нові стандарти споживання та стає одним із ключових трендів XXI століття. Зважаючи на сучасні виклики, такі як зміни клімату та проблема жорстокого поводження з тваринами, популярність цього руху лише зростатиме, трансформуючи глобальну економіку та споживчі звички. Веганство стає рушійною силою багатьох трендів, таких як етичність, екологічність та здоровий спосіб життя, що сприяє сталому розвитку.

1.2. Методика дослідження ресторанних підприємств

Важливим аспектом у дослідженні ресторанної індустрії є багатокритеріальний аналіз. Багатокритеріальний аналіз (МСА, Multi-Criteria Analysis) – це структурований підхід, який застосовується для прийняття рішень в умовах, коли необхідно враховувати декілька критеріїв одночасно. Ця методика особливо корисна у випадках, коли рішення не можна прийняти на основі одного критерію (наприклад, тільки вартості чи якості), і потрібна комплексна оцінка альтернатив [43].

Основою МСА є можливість об'єктивного та систематизованого підходу до аналізу альтернатив, який дозволяє враховувати як кількісні, так і якісні показники.

Основні етапи багатокритеріального аналізу веганських ресторанів

1. Визначення критеріїв оцінки. Першим і найважливішим кроком є визначення критеріїв, за якими будуть оцінюватися альтернативи:

- *релевантність критеріїв*. Кожен критерій має відповідати меті аналізу. Наприклад, у плануванні критеріями можуть бути вартість, екологічний слід, тощо;

- *можливість вимірювання*. Критерії повинні бути представлені в кількісній або якісній формі, яку можна оцінити за чітко визначеною шкалою;

- *унікнення дублювання*. Критерії мають бути незалежними один від одного, щоб уникнути повторів чи конфліктів у результатах.

2. Присвоєння вагового коефіцієнта. У більшості реальних ситуацій критерії мають різний ступінь важливості для прийняття рішення:

- *призначення важливості*. Вага кожного критерію визначається експертами, шляхом опитування або застосування методів, таких як аналіз ієрархій (АНР). Наприклад, екологічний вплив може мати більшу вагу, ніж економічна вартість, у проектах сталого розвитку.

- *нормалізація важливості*. Усі ступені важливості повинні бути приведені до єдиної шкали (наприклад, сума ваг (важливості) = 1).

3. Оцінювання альтернатив. На цьому етапі кожна альтернатива оцінюється за всіма визначеними критеріями:

- шкала оцінки: альтернативи можуть оцінюватися за бальною шкалою (наприклад, 1–5 або 1–10), ранжуванням або через пряме вимірювання (наприклад, у відсотках, вартості чи часу);
- залучення експертів: у разі якісних критеріїв оцінювання здійснюється експертами, які визначають рівень відповідності альтернативи критерію.

4. Агрегування результатів. Це підсумковий етап, на якому індивідуальні оцінки альтернатив за критеріями об'єднуються в загальний показник:

- метод зваженої суми. Найпоширеніший підхід, при якому кожна оцінка альтернативи множиться на ваговий коефіцієнт відповідного критерію, а результати підсумовуються;
- аналіз Парето: використовується для визначення «домінуючих» альтернатив, які мають найкращі показники за кількома критеріями;
- метод TOPSIS (Technique for Order of Preference by Similarity to Ideal Solution). Оцінює альтернативи шляхом визначення відстані до ідеальної (найкращої) та антиідеальної (найгіршої) альтернативи.

5. *Інтерпретація та вибір рішення.* Отримані результати аналізуються з урахуванням конкретного контексту завдань. Під час інтерпретації враховується не лише чисельний результат, а й потенційні обмеження, ризики або додаткові фактори, які можуть вплинути на остаточне рішення [43].

Переваги багатокритеріального аналізу у дослідженні веганських ресторанів

1. *Універсальність.* МСА може застосовуватися для широкого спектру завдань, від локальних проблем (вибір постачальника) до стратегічних (розробка державних політик).
2. *Прозорість.* Методика дозволяє чітко побачити, як і чому була обрана певна альтернатива.
3. *Гнучкість.* Можливість врахування як кількісних, так і якісних критеріїв.

4. *Мультидисциплінарність*. МСА легко адаптується до аналізу в різних галузях, включаючи економіку, екологію, тощо.

Обмеження багатокритеріального аналізу

1. *Суб'єктивність*. Присвоєння ваг критеріїв і оцінювання альтернатив можуть бути суб'єктивними, особливо у разі залучення експертів.

2. *Складність*. Для великих наборів даних і кількох критеріїв може виникнути проблема з обчисленням і аналізом.

3. *Вибір методології*. Різні методи агрегування можуть давати різні результати, що потребує ретельного вибору підходу.

4. *Вразливість до помилок*. Неточність у визначенні ваг, критеріїв чи шкал оцінювання може вплинути на кінцеві результати.

Отже, багатокритеріальний аналіз є потужним інструментом прийняття рішень у ресторанному бізнесі, що дозволяє враховувати складність реальної ситуації, де одночасно діють численні фактори.

Завдяки можливості систематизувати інформацію, визначати пріоритети та знаходити оптимальні рішення, МСА стає невід'ємною частиною сучасної ресторанної індустрії. Водночас успішне застосування цього підходу вимагає ретельної підготовки та врахування його обмежень.

У процесі дослідження розвитку веганських ресторанів використовувалися численні аналітичні методи, що дозволяють оцінити різні аспекти діяльності, розвитку та конкурентоспроможності галузі (табл. 1.1).

Зокрема у ході дослідження застосували SWOT-аналіз (рис. 1.1-1.3), який є одним із найефективніших інструментів для оцінки внутрішніх та зовнішніх факторів, що впливають на діяльність та розвиток веганських ресторанів. Цей підхід дозволяє глибше оцінити переваги, слабкі сторони, можливості та загрози, пов'язані з функціонуванням галузі.

Таблиця 1.1

Аналітичні методи [18]				
№	Назва	Опис	Сильні сторони	Слабкі сторони
1	SWOT Analysis	Аналіз сильних та слабких сторін, можливостей та загроз. Дозволяє підприємствам оцінити внутрішні ресурси та зовнішні виклики.	Простота у використанні, визначення внутрішніх і зовнішніх факторів, що впливають на успіх.	Суб'єктивність оцінок, може не відображати всі ключові загрози чи можливості без глибокого аналізу.
2	PESTEL Analysis	Аналіз політичних, економічних, соціокультурних, технологічних, екологічних та правових факторів, що впливають на організацію діяльності ресторанів.	Охоплення широкого спектру зовнішніх факторів, допомагає організаціям адаптуватися до макроекономічних змін.	Може бути часозатратним, не враховує внутрішні ресурси компанії.
3	Porter's 5 Forces	Аналіз п'яти конкурентних сил, які формують галузь: конкуренцію, загроза нових учасників.	Допомагає розуміти структуру галузі, ідентифікувати основні джерела конкурентної боротьби.	Менш ефективний у швидкозмінних або інноваційних галузях
4	McKinsey 7S	Фреймворк (набір інструментів), який аналізує сім ключових елементів підприємств: стратегію, структуру, системи, спільні цінності, стиль, персонал, навички.	Охоплює внутрішню координацію і взаємозв'язок всіх аспектів організації.	Складність у впровадженні, потребує детального аналізу всіх компонентів.
5	Porter's Value Chain	Аналіз внутрішніх активностей підприємств для ідентифікації джерел створення цінності та конкурентних переваг.	Покращує розуміння внутрішніх процесів, сприяє оптимізації та зниженню витрат.	Може бути обмеженим при змінах зовнішнього середовища, оскільки зосереджений лише на внутрішніх процесах.
6	Business Model Canvas	Візуальне представлення ключових аспектів бізнес-моделі, включаючи ціннісні пропозиції, клієнтів, канали та джерела доходів.	Легко використовувати для ітеративного планування та стратегічних змін.	Може бути занадто спрощеним для складних бізнес-структур.
7	Boston Consulting Group Matrix	Аналіз портфеля продуктів або бізнес-одиниць на основі ринкового зростання та частки для визначення стратегічних пріоритетів	Чітко визначає пріоритетні напрямки для інвестицій та ресурсів.	Може не враховувати зміни в ринкових умовах або конкурентних діях.
8	Pareto Analysis	Використовує принцип 80/20 для ідентифікації критичних проблем, які впливають на результати.	Допомагає визначити ключові фактори успіху або проблеми.	Може вести до ігнорування менш видимих, але важливих проблем.
9	Strategy Canvas	Візуалізація конкурентного позиціонування підприємств порівняно з ринковими гравцями на основі різних факторів.	Покращує розуміння стратегічного планування, допомагає виділити унікальні аспекти.	Потребує глибоких знань ринку та конкурентних стратегій.
10	Scenario Analysis	Розробка різних можливих майбутніх сценаріїв і планування відповідей на них.	Допомагає підготуватися до непередбачених змін, забезпечує гнучкість стратегічного планування.	Може бути ресурсозатратним і вимагати значних зусиль для розробки реалістичних сценаріїв.



Рис. 1.1. SWOT-аналіз [18]

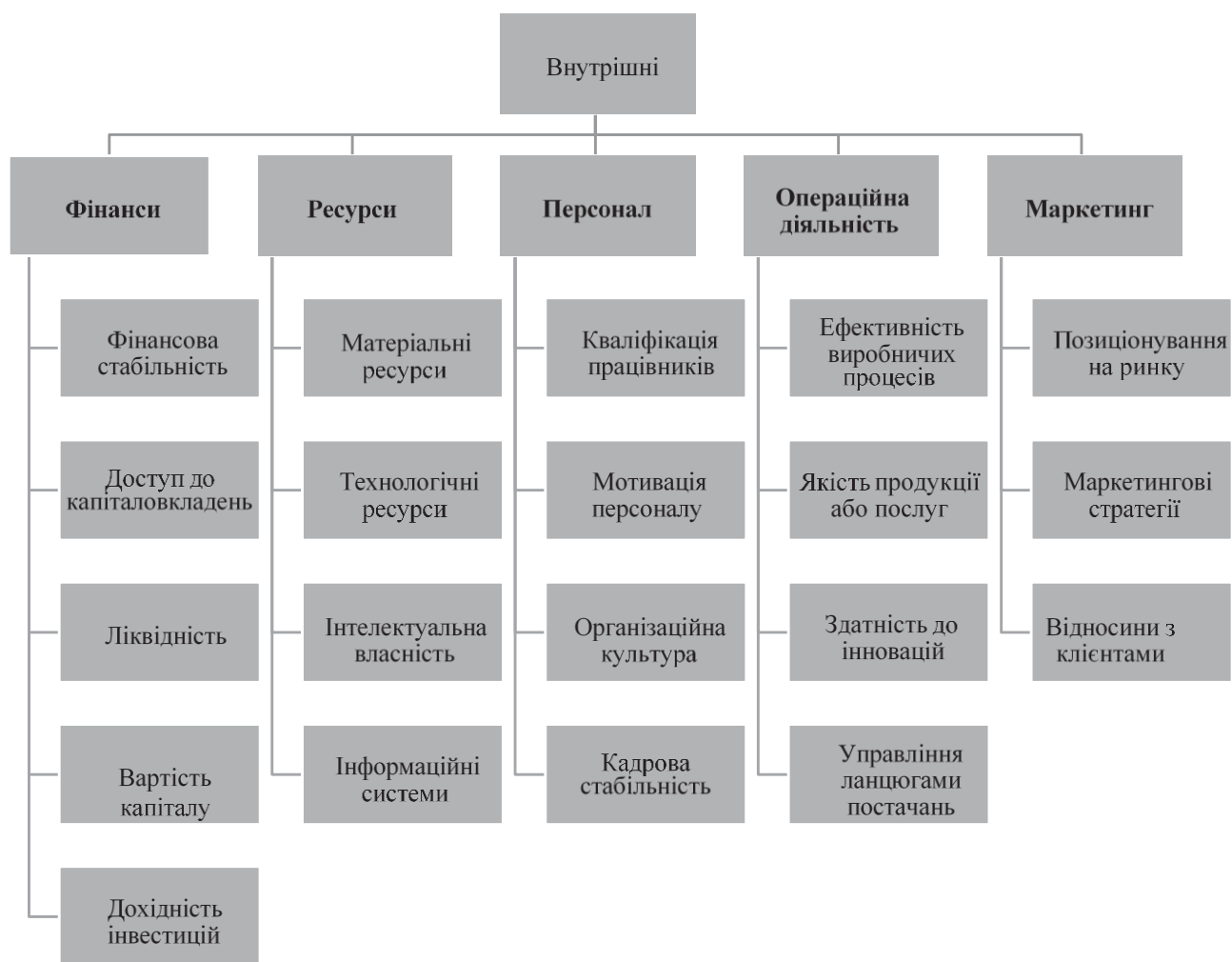


Рис. 1.2. Внутрішні чинники, що формують SWOT-аналіз [18]

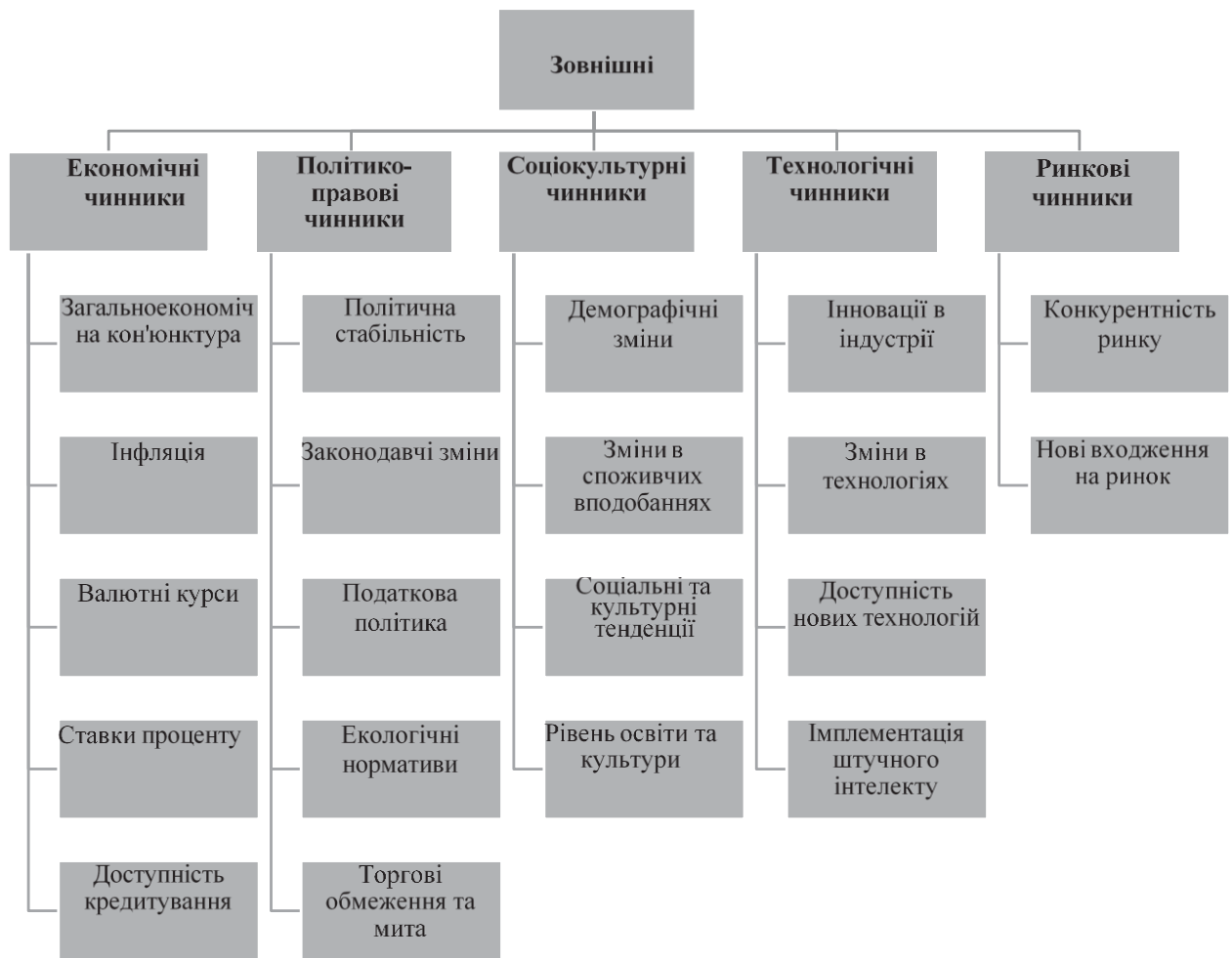


Рис. 1.3. Зовнішні чинники, що формують SWOT-аналіз [18]

SWOT-аналіз (сила, слабкість, можливості, загрози) – це один із найефективніших та найбільш розширених методів, що використовуються для стратегічного планування в ресторанному бізнесі. Його універсальність дозволяє використовувати цей інструмент як у великих підприємствах, так і в невеликих кафе.

РОЗДІЛ 2

ВЕГАНСЬКІ РЕСТОРАНИ В УКРАЇНІ: ІННОВАЦІЙНИЙ ТРЕНД

2.1. Тенденції зростання популярності веганських ресторанів в Україні

Веганські ресторани в Україні є яскравим прикладом сучасних інновацій у сфері харчування. Саме такі підприємства стають важливим сегментом української ресторанної індустрії, відображаючи зміну харчових звичок населення та адаптацію до глобальних трендів. Їх зростаюча популярність свідчить про зміну культурного та економічного середовища в країні, а також про зростання екологічної та етичної свідомості.

Інноваційні концепції ресторанів в Україні, орієнтованих на веганство представлено у таблиці 1.1.

За останні кілька років веганство стало не лише стилем харчування, а й цілою філософією життя, яка містить усе більше прихильників у світі. Поява веганських ресторанів у великих містах, а також інноваційний підхід до кухні зробили їх невід'ємною частиною сучасної гастрономічної культури країни.

Веганські ресторани відіграють ключову роль у поширенні екологічної свідомості серед населення, а саме [17]:

- заклади демонструють, що можна харчуватися смачно та різноманітно, не завдаючи шкоди природі. Інформація про походження страв, їх вплив на екологію часто надається у меню або через маркетингові кампанії;

- зниження харчових відходів. Багато веганських ресторанів впроваджують практики сталого розвитку, такі як компостування залишків їжі, використання багаторазового посуду та співпраця з локальними виробниками.

Таблиця 1.1

Інноваційні концепції веганських ресторанів в Україні [30]

Концепція ресторану	Опис концепції	Особливості меню	Маркетинг та цільова аудиторія
Веганські «Fine dining» ресторани	Вишукана кухня з використанням ексклюзивних рослинних продуктів, складних технік приготування та оригінальних подач.	Дегустаційні меню, винні пари, сезонні продукти.	Елегантний інтер'єр, вишукана атмосфера, соціальні мережі, кулінарні майстер-класи. Цільова аудиторія: вегани, гурмани, люди, які цінують якість та ексклюзивність.
Ресторани швидкого харчування з веганським меню	Пропонують швидкі та смачні веганські страви за доступними цінами.	Бургери, картопля фрі, салати, смузі, десерти на рослинній основі.	Яскравий дизайн, зручне розташування, мобільні додатки, соціальні мережі. Цільова аудиторія: молодь, студенти, люди, які ведуть активний спосіб життя.
Ресторани, що спеціалізуються на певних видах рослинної їжі	Наприклад, суші-бари з веганськими ролами, піцерії з веганською піцою, бургерні з веганськими бургерами.	Широкий вибір страв на основі одного виду продукту (соєа, нут, кокос тощо).	Спеціалізація на певній ніші, акцент на якості інгредієнтів, співпраця з місцевими виробниками. Цільова аудиторія: веганці, люди, які шукають альтернативи традиційним стравам.
Ресторани (FoodPairing) на основі рослинних продуктів	Комбінують веганські страви з різними видами напоїв (вина, пиво, коктейлі).	Створення унікальних смакових пар, використання місцевих продуктів.	Організація спеціальних дегустацій, співпраця з сомельє. Цільова аудиторія: гурмани, люди, які цікавляться гастрономією.
Поп-ап ресторани веганської кухні	Тимчасові ресторани, які пропонують експериментальні веганські страви.	Нестандартні формати подачі, використання сезонних продуктів.	Соціальні мережі, співпраця з іншими закладами, участь у фестивалях. Цільова аудиторія: молодь, люди, які цікавляться новими кулінарними трендами.

Зростання популярності екоактивізму та екологічних ініціатив, таких як сортування відходів та використання багаторазових матеріалів, стимулює споживачів звертати увагу на стійкість не лише своїх побутових звичок, а й вибору харчових закладів.

Веганські ресторани відповідають цьому запиту, пропонуючи не лише екологічні страви, але й інтегруючи в свою діяльність елементи «зеленого» бізнесу [27; 29]:

- використання екологічної упаковки, що розкладається, або повна відмова від одноразового пластику;
- підтримка місцевих фермерів та органічних господарств;
- впровадження концепцій «zero waste» (нуль відходів), що передбачають повне використання сировини та скорочення харчових залишків;
- проведення просвітницьких заходів і співпраця з екоініціативами, наприклад, висадження дерев чи організація екомаркетів.

Основні причини зростання популярності веганства в Україні описано у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Причини зростання популярності веганства в Україні [35]

Причина	Обґрунтування
1. Екологічна свідомість	Сучасні українці дедалі більше цікавляться впливом своїх споживацьких звичок на довкілля.
2. Етичні міркування	Багато українців виступають проти експлуатації та жорстокого поводження з тваринами, що спонукає обирати веганський спосіб життя.
3. Турбота про здоров'я	Веганська дієта асоціюється зі зниженням ризику серцево-судинних захворювань, ожиріння, діабету та покращенням загального стану організму.
4. Популяризація через медіа	Соціальні мережі, блоги та документальні фільми активно поширюють інформацію про веганство, роблячи його стиль життя модним і привабливим.
5. Економічний фактор	Ціни на м'ясо та молочні продукти можуть бути вищими за вартість деяких рослинних альтернатив, особливо в умовах економічної нестабільності.
6. Глобальний вплив і модні тренди	Веганство стає частиною глобальних трендів здорового способу життя, які поширюються через іноземні знаменитості, бренди та міжнародні ініціативи.
7. Збільшення доступності продуктів	Розширення асортименту веганських товарів у супермаркетах, зростання кількості ресторанів і кафе з веганськими стравами сприяє легшому переходу на веганство.
8. Пандемія COVID-19	Карантинні обмеження та акцент на імунітеті під час пандемії посилили інтерес до здорових дієт, зокрема веганства.
9. Інше	Особисті переконання, релігійні міркування, підтримка локальних фермерів, тощо.

Причини вибору веганського способу життя українцями представлено на рис. 2.1.



Рис. 2.1. Причини вибору веганського способу життя українцями [33]

Українська кухня славиться своєю багатою історією, автентичними рецептами та неповторними смаками. Навіть для тих, хто обрав веганський спосіб життя, ця кухня відкриває безліч можливостей для насолоди. Без м'яса можна створити безліч традиційних страв, які залишаються такими ж ароматними, поживними та смачними.

Українська кухня – це багатство смаків, ароматів і традицій, які легко адаптуються до сучасних потреб, зокрема до вегетаріанського способу життя. У багатьох базах рецептів вже є рослинні інгредієнти: овочі, крупи, бобові та гриби. Відсутність м'яса в рецептах жодним чином не зменшує поживність чи смакових якостей страв, хоча правильна заміна інгредієнтів дозволяє зберегти автентичність і задоволення від їжі.

Популярні страви, такі як пельмені, шашлик, холодець або голубці, можна перетворити на веганські версії, додаючи замість м'яса квасоллю, тофу, тощо (табл. 2.2).

Креативні комбінації та тенденції веганства, які наберуть обертів у 2025 році представлено у таблиці 2.3.

Таблиця 2.2

Альтернативи заміни м'ясних страв з української кухні для веганців

Традиційна м'ясна страва	Веганська альтернатива	Опис	Аналіз перспективності
Борщ з м'ясом	Борщ на основі грибного бульйону або бобових	Використання сушених грибів, квасолі чи нуту для надання насиченого смаку.	Борщ є символом української кухні, тому його веганська версія має великий потенціал серед тих, хто хоче поєднати традиції з етичним харчуванням.
Вареники з м'ясом	Вареники з картоплею, грибами чи капустою	Начинки з картоплі з додаванням спецій, карамелізованої цибулі чи обсмажених грибів.	Традиційна страва, яку легко адаптувати для веганців. Вареники залишаються популярними в Україні та серед діаспори.
Ковбаси та сардельки	Рослинні ковбаси на основі пшеничного білка, сої чи гороху	Використання спецій та копчення для автентичного смаку.	Попит на рослинні ковбаси зростає, а локальні рецепти можуть додати унікальності продукту.
Голубці з м'ясом	Голубці з начинкою з рису, гречки, грибів чи сочевиці	Заміна м'яса на рослинні інгредієнти, які додають текстуру та смак.	Традиційна страва, адаптація якої має значний попит серед веганів, особливо під час святкових подій.
Котлети	Котлети з нуту, сочевиці чи грибів	Використання бобових, злаків чи грибів для створення текстури, схожої на м'ясо.	Легко готуються та можуть бути популярні як домашня їжа чи фаст-фуд.
Сало	«Сало» на основі кокосової олії, спецій і копчених ароматів	Імітація текстури та смаку за допомогою жирів рослинного походження.	Як символ української кухні, веганське сало може зацікавити гурманів і туристів.
Печення (тушковане м'ясо)	Тушковані овочі з грибами та бобовими	Овочеві рагу з додаванням квасолі, нуту чи текстурованого соєвого білка.	Ситна страва, що відповідає запитам на локальні та сезонні інгредієнти.
Пельмені з м'ясом	Пельмені з тофу, грибами або бобовими	Використання рослинного білка та спецій для створення начинки, схожої на м'ясо.	Популярність пельменів забезпечує попит на їх веганські альтернативи, як для домашнього приготування, так і для заморожених продуктів.
Крученики	Крученики з баклажанів, цукіні чи веганських ковбасок	Овочі чи рослинні аналоги м'яса, фаршировані рисом, грибами чи овочами.	Веганська версія цієї страви може стати новинкою на святковому столі, а також привабити гурманів.
Холодець	Холодець з агар-агаром	Основа агар-агар	Веганська версія цієї страви є новинкою і приваблює гурманів.
Шашлик	Шашлик з тофу або овочів	Замість м'яса – тофу чи овочі	Популярність забезпечує попит на їх веганські альтернативи

Таблиця 2.3

Креативні комбінації та тенденції веганства, які наберуть обертів у 2025 році

Категорія	Тенденція/Інновація	Опис	Аналіз перспективності
Інноваційні снеки	Веганські снеки з ферментованих інгредієнтів	Продукти, такі як чіпси з ферментованих овочів, заквашені батончики або снеки на основі грибів.	Висока привабливість через поєднання унікального смаку та користі для травлення. Потенціал для експорту та використання локальних інгредієнтів.
	Протеїнові снеки з рослинних білків	Батончики з горохового, соєвого або конопляного білка, які збагачені вітамінами.	Відповідають попиту на здорові альтернативи фаст-фуду, зокрема серед молоді. Можуть бути популярними серед спортсменів.
Південноазійські смаки	Каррі, кокосове молоко, тамаринд	Використання інгредієнтів для створення автентичних смаків Південної Азії. Наприклад, соуси для приготування вдома або готові набори спецій.	Великий потенціал завдяки екзотичності та універсальності веганських продуктів. Популярність індійської кухні зростає, особливо серед молодих веганів.
	Упаковка «все в одному»	Набори для приготування страв з інструкціями та необхідними інгредієнтами.	Сприяє легкому приготуванню вдома, підходить для новачків у кулінарії.
Ресторанні страви вдома	Веганські аналоги класичних ресторанних страв	Набори для створення вдома бургерів, піци, суши, з замороженими або охолодженими веганськими продуктами.	Висока актуальність для ринку доставки їжі. Люди прагнуть до комфорту та якості ресторанної їжі вдома.
	Веганські соуси преміум-класу	Гурманські соуси для пасти, салатів чи маринадів, створені з натуральних інгредієнтів.	Можливість додати вишуканості домашнім стравам. Популярність завдяки тренду на кулінарні експерименти.
Функціональні продукти	Продукти з пробіотиками	Напої та йогурти на основі рослинного молока з додаванням пробіотиків.	Попит на продукти, що підтримують здоров'я травної системи, постійно зростає.
	Збагачені суперфудами	Батончики, каші чи напої, збагачені мака, асаї або спіруліною.	Підтримка тренду на функціональне харчування. Великий попит серед молоді та активних людей.

Закінчення таблиці 2.3

Різноманітні види чилі	Соуси та пасти з різними сортами чилі	Продукти, які розкривають особливості смаку різних видів чилі (наприклад, хабанеро, поблано, чипотле).	Цікавлять гурманів і любителів експериментів зі смаками.
	Закуси зі спеціями	Чіпси, горіхи чи крекери з додаванням пікантних чилі.	Сприяють розширенню ринку інноваційних снєків.
Нові види оцту	Фруктові та ароматизовані оцти	Наприклад, оцет з гранату, яблука з додаванням спецій чи трав.	Використовуються в заправках, маринадах і для напоїв. Велика популярність через універсальність і здоровий імідж.
	Оцти з ферментованих продуктів	Наприклад, оцет на основі кефіру чи комбучі.	Інтерес через користь для здоров'я та новизну ідеї.
Натуральні підсолоджувачі	Сиропи з плодів дерев	Наприклад, сироп з фініків, кокосовий нектар.	Ідеально підходять для випічки чи напоїв, відповідають запиту на натуральні альтернативи цукру.
	Ферментовані підсолоджувачі	Нові типи сиропів, створені шляхом ферментації фруктів чи злаків.	Інтерес через унікальний смак і потенційні пробіотичні властивості.

Джерело: складено автором

Таким чином, українська кухня чудово підходить для веганців, оскільки її основою є овочі, злаки та гриби, які можуть замінити м'ясо в традиційних рецептах.

2.2. Інноваційні тренди веганських ресторанів в Україні

Інноваційним трендом веганських ресторанів в Україні є активне впровадження сучасних технологій та новаторських підходів у культурі, екології та обслуговуванні клієнтів (рис. 2.2).



Рис. 2.2. Інноваційні тренди веганських ресторанів в Україні [25]

Джерело: складено автором

Найбільш популярні тренди веганських ресторанів в Україні [33; 35]

1. Використання рослинних альтернативних традиційних продуктів.

Українські веганські ресторани активно експериментують із рослинними замінниками м'яса, риби, молочних продуктів та яєць. Особливу популярність здобувають страви з використанням рослинного м'яса (наприклад, Beyond Meat чи аналогів), сиру з кеш'ю, аквафабі та кокосового молока.

2. Локальні продукти як основа меню

Українські веганські ресторани активно здійснюють вибір локальних сезонних продуктів. Це знижує екологічний слід і популяризує регіональну культуру.

Використання локальних продуктів стає однією із головних тенденцій у веганських ресторанах України. Це рішення відповідає світовим екологічним трендам і підтримує українських фермерів, створюючи унікальні можливості для розвитку гастрономії.

Застосування локальних споживачів знижує зменшення екологічного сліду, адже продукти не вимагають тривалого транспортування. Менші витрати на доставку та упаковку знижують викиди CO₂, що особливо важливо для свідомої аудиторії, яка відвідує веганські заклади [17].

Сезонність та свіжість:

- восени – меню, багате на гарбуз, яблука, груші, буряк, тощо.
- влітку – ягоди, зелень, огірки, томати, тощо.

Місцеві продукти дають можливість акцентувати увагу на українських гастрономічних традиціях у сучасному веганському форматі, наприклад:

- страви з гречки, які є традиційними для українців;
- вареники з картоплею та капустою у креативних подачах;
- квашені овочі як закуски або інгредієнти для основних страв, тощо.

Зкупівля продукції у фермерів або невеликих господарств не лише сприяє розвитку регіональної економіки, а й забезпечує довіру клієнтам.

Відвідувачі все частіше цінують заклади, які прозоро демонструють таку співпрацю. Деякі ресторани, які активно співпрацюють із локальними виробниками навіть відзначають ферми чи господарства у своїх меню. Це стає конкурентною перевагою і створює унікальний досвід.

Локальні продукти як основа меню є не лише трендом, а й філософією, яка ідеально поєднується з гастрономією, культурою та екологічною свідомістю.

3. Розвиток технологій альтернативних білків [20]

Сектор альтернативних білків стрімко розвивається, і ця тенденція активно впливає на веганські ресторани в Україні. Новітні технології у створенні рослинних білкових продуктів дають можливість задовольнити як веганів, так і споживачів, які шукають екологічно відповідні альтернативи традиційному м'ясу.

Рослинне м'ясо нового покоління

Завдяки інноваційним технологіям з'являються продукти, які максимально імітують текстуру, смак і аромат м'яса. Популярність набирають такі бренди, як Beyond Meat або Impossible Foods [41]. В Україні також з'являються локальні аналоги, виготовлені з горохового чи пшеничного білка.

Веганські ресторани активно інтегрують такі продукти у своє меню, пропонуючи:

- бургери з рослинним м'ясом;
- веганські котлети для традиційних страв;
- замітники фаршу для лазаньї, чи голубців, тощо.

Ферментація як інструмент інновації

Ферментація стала потужним інструментом у створенні нових видів альтернативного білка, а саме [15]:

- високобілкові продукти на основі грибів (міцелію);
- рослинні сири з текстурою та смаком, схожими на традиційні, тощо.

Деякі українські стартапи вже почали працювати над створенням продуктів за допомогою ферментації, що робить їх конкурентоспроможними на міжнародному рівні.

Альтернативи морепродуктам

Окремий напрямок розвитку – замітники риби та морепродуктів. Веганські ресторани додають у своє меню:

- рибні страви;
- веганські суші із замітниками лосося або тунця;
- салати з «морськими» смаками на основі водоростей.

Продукти з мікроорганізмів

Одним із найперспективніших напрямків є створення білкових продуктів із мікроорганізмів, таких як бактерії чи одноклітинні гриби. Це дає можливість зберегти екологічно чисті та виключно поживні замітники м'яса [21].

Локальні ініціативи та виробники

Українські компанії починають виробляти альтернативні білкові продукти, враховуючи регіональні особливості:

- рослинні ковбаси на основі пшениці та гороху;
- веганські страви з білком.

Підтримка локальних виробників закладами дозволяє пропонувати якісний продукт за доступною ціною, що приваблює нових клієнтів. Місцеві фермери також часто дотримуються органічних підходів до вирощування органічного рослинництва.

Поєднання користі та смаку

Сучасні споживачі шукають продукти, які не лише замінюють тваринні білки, але й забезпечують високу поживність, наприклад:

- страви з додаванням суперфудів (чіа, спіруліна);
- комбінація різних джерел білка для збалансованості амінокислот.

Попри успіхи, технології альтернативних білків в Україні стикаються з викликами:

- висока ціна на імпортовані продукти;
- обмежений асортимент локальних продуктів;
- не обізнаність споживачів про переваги таких продуктів.

Однак розвиток інновацій та інвестицій у цьому секторі дозволять зробити альтернативні білки більш доступними та популярними в найближчі роки.

Ресторани, що активно інтегрують продукти з альтернативними білками, є стартапами у формуванні нових гастрономічних звичок і пропонують клієнтам інноваційний підхід до їх вживання.

4. Екофрендлі концепції

Веганські заклади часто йдуть на крок далі у сталому розвитку: повна відмова від пластику, використання перероблених матеріалів для упаковки, створення «нульових відходів», тощо [14].

Відмова від пластику

Одним із найпоширеніших рішень є використання екологічної альтернативи пластику:

- біорозкладні упаковки з картону, кукурудзяного крохмалу;
- металеві або бамбукові столові прибори замість одноразових пластикових;
- напої пропонуються з паперовими або їстівними трубочками.

Деякі заклади надають клієнтам знижки, які входять зі своїми контейнерами або багаторазовими чашками.

Нульові відходи (Zero Waste)

Філософія «нульових відходів» активно впроваджується у веганських ресторанах. Вона включає [14]:

- компостування харчових продуктів для подальшого використання;
- переробка всіх можливих матеріалів – скла, паперу, металу;
- використання продуктів для приготування інших страв. Наприклад, овочеве пюре може стати основою для супів чи соусів.

Енергоефективність

Багато ресторанів інвестують в «зелену» енергетику:

- використання енергоефективного освітлення (LED-лампи);
- встановлення сонячних батарей;
- використання кухонного обладнання з низьким споживанням енергії.

Такі рішення не лише зменшують екологічний вплив, а й допомагають зменшити витрати на комунальні послуги.

Екологічні інтер'єри

Дизайн веганських ресторанів також відображає екологічність:

- використання меблів із вторинних матеріалів або дерев;
- відмова від токсичних фарб і матеріалів у декорі.

Навчання і ком'юніти

Ресторани організовують кулінарні майстер-класи, лекції про екологію та здорове харчування. Це сприяє формуванню спільноти та залученню нових клієнтів [9].

Упаковка «поверни та отримай»

Деякі ресторани впроваджують систему багаторазового пакування, які клієнти можуть повернути, наприклад:

- скляні контейнери для доставки страв;
- міцні бокси для їжі, які можна обміняти на нові.

Вода без пляшок

Для зменшення використання пластикових пляшок ресторани пропонують фільтровану воду, яку можна замовити у власній тарі.

Меню з низьким впливом на довкілля

Екофрендлі заклади часто пропонують страви, які потребують мінімальних ресурсів для приготування:

- інноваційні білкові продукти;
- енергозберігаючі методи приготування, таких як пароварки чи духовки.

Відповідальність перед клієнтами

Ресторани відкрито діляться інформацією про свої екоініціативи через соціальні мережі та в меню. Це формує довіру і стимулює клієнтів підтримувати екологічну свідомість. Екофрендлі концепції є поступовим кроком у формуванні сталого майбутнього, де гастрономія поєднується з екологічною відповідністю. Веганські ресторани України виступають прикладом, як поєднати любов до їжі з турботою про природу.

5. Ф'южн-меню з акцентом на світові тренди

Веганські ресторани в Україні інтегрують смакові традиції різних кухонь світу. Наприклад, веганські суші, мексиканські тако з тофу або пасту з кеш'ю-соусами [41].

6. Цифровізація сервісу

Багато закладів активно впроваджують онлайн-замовлення, мобільні додатки для доставки, інтерактивні меню, тощо.

7. Десерти нового покоління

Веганські десерти залишаються кремовим трендом: торти з аквафабі, морозиво з кокосового молока, а також корисні смаколики з фініків і горішків.

8. Зростання кількості pop-up і food truck концепції [42]

Веганська кухня де частіше стає доступною у форматі тимчасових проєктів чи мобільних закладів. Це дає можливість тестувати нові ідеї.

9. Інтеграція з фітнес і велнес індустрією

Пропозиція спеціального меню для спортсменів, смузи-боули із суперфудами та білкові страви.

10. Адаптація до культурних традицій

Ресторани адаптують традиційні українські страви у веганські варіанти, як-от борщ без м'яса, голубці з грибами чи вареники з картоплею, тощо.

РОЗДІЛ 3

АНАЛІЗ РИНКУ ВЕГАНСЬКИХ РЕСТОРАНІВ В УКРАЇНІ

3.1. Дослідження сучасного стану веганських ресторанів в Україні

Сучасний розвиток веганських ресторанів в Україні демонструє загальносвітові тенденції переходу до рослинного харчування. На сучасному етапі в Україні спостерігається зростання попиту на веганські продукти та заклади харчування, що спеціалізуються на рослинних стравах. Основними причинами цього є обізнаність населення про етичні, екологічні переваги веганства, а також про користь веганських страв для здоров'я. Веганські ресторани зосереджують увагу на стравах, які замінюють традиційні продукти харчування, такі як м'ясо, молочні продукти та яйця. Успіх таких закладів у великих містах України демонструє зміну гастрономічних уподобань населення.

Сучасні веганські ресторани пропонують креативні підходи до кулінарії. Важливою тенденцією є інтеграція локальних продуктів у меню, що не тільки здешевлює вартість продукції, але й сприяє підтримці місцевих фермерів. Крім того, веганські ресторани все частіше впроваджують екологічні рішення, такі як мінімізація використання пластику, сортування відходів, тощо.

Проте розвиток цього сегменту супроводжується викликами, такими як висока собівартість інгредієнтів, недостатня кількість локальних постачальників продуктів, а також необхідне розширення стереотипів серед українців. Водночас успішні заклади активно інвестують у маркетинг, забезпечення екологічної свідомості та створення атмосфери, яка приваблює не лише веганів, але й споживачів, які прагнуть експериментувати з харчуванням. Веганські заклади не забезпечують лише харчування, а й забезпечують важливу соціальну місію, залишаючись платформою для освітніх заходів, екологічних ініціатив та популяризації здорового способу життя. Їх діяльність є багатогранною, яка виходить далеко за межі гастрономії, перетворюючи їх на рушійну силу змін у культурі споживання та формуванні екологічно свідомого суспільства.

На рис. 3.1 представлено веганські ресторани у різних регіонах України.



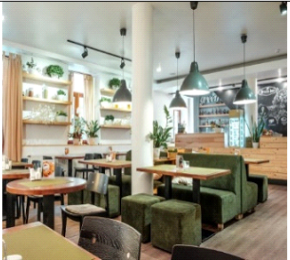
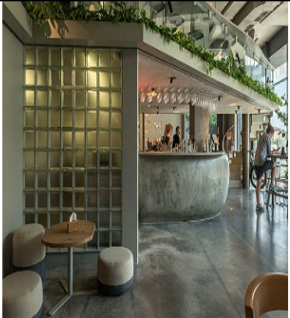
Рис. 3.1. Картосхема розміщення веганських ресторанів в Україні

З рис. 3.1 видно, що веганські підприємства представлені в усіх регіонах України. Така кількість підприємств свідчить про зростання популярності рослинного харчування серед населення. Найбільше таких підприємств зосереджено у великих містах, таких як Київ, Львів, Одеса та Харків, де попит на альтернативні способи харчування є найвищим. Характеристика веганських ресторанів України представлена у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Назва	Фото	Рік відкриття	Характеристика
1. Ресторан NebOs		2018 р.	Розташований у м. Київ вулиця Мала Житомирська 3. Всі страви готуються без цукру, борошна і не проходять термічну обробку. У приготуванні деяких страв використовується мед. Вег-чізбургер, буріто по-домашньому, суп зі шпинату на мигдалевому молоці – найпопулярніші страви. Тут є також ціла вітрина із солодощами і власний маркет продуктів.
2. Ресторан Х.Л.А.М.		2017 р.	Розташований на вулиці Межигірська 23 у м. Київ. Назва закладу натякає на цільову аудиторію – художники, літератори, артисти, музиканти. Фалафель гурме, тофу стейк, кукурудза гриль – найпопулярніші страви авторського веган-меню. Четвер, п'ятниця, субота – тут вечірки: літературні заходи, презентації книг, концерти, кожні два тижні змінюється виставка картин.
3. Ресторан-кафе ONE PLANET		2016 р.	Розташований у м. Київ, Кожум'яцька 16а. Смачне меню вже відомих Veganohooligano у затишному ресторані. Ресторан частенько виїздить на фудкорти фестивалів, а в холодну пору року тут відбуваються лекції, музичні заходи та кінопокази. Знижка 50% за check-in у будні дні 10.00-12.00 + 17.00-19.00. Доставка – є.
4. EGANOHOOLIGANO BUS		2016 р.	Veganohooliganobus – веган-фудкорт, який частенько можна побачити на фестивалях, ярмарках, опен-ейрах. У меню всі найулюбленіші страви від Веганохулігано – кілька видів ролів, супи, салати, десерти та напої. Фудтрак подорожує всією Україною, слідувати за пересуваннями можна в соцмережах
5. Ресторан FRUIT+VEG		2023 р.	Розташований у м. Київ, вулиця Симона Петлюри, 16. Ресторан FRUIT+VEG – це колишній ORANG+UTAN. Як і раніше, заклад спеціалізується на веганських і вегетаріанських стравах. Тут подають супи, сендвічі, салати, десерти тощо. Також у кафе можна скуштувати корисні смузі.
6. Кав'ярня SEREDA Vegan point		2017 р.	Розташований у м. Київ, Хорива, 25. Це кав'ярня + ательє + магазин суконь (шкіряні вироби тут, не реалізуються). При вході – маленький велосервіс – парковка, підкачка, усе що може раптово знадобитися велосипедистові в дорозі. У меню – кавові напої, мілк-шейки, смузі та десерти.
7. Ресторан КОЛО		2018 р.	Розташований у м. Київ, вул. Іллінська, 20. Тут готують авторські страви – шейки на мигдалевому та кокосовому молоці найпопулярніші страви закладу. Шеф-кухар постійно експериментує та створює потенційно сенсаційні страви.

Продовження таблиці 3.2

8. Заклад B2 bike&bakery		2017 р.	Розташований у м. Київ, вул. Межигірська, 24. Заклад унікальний тим, що поєднав, веган-пекарню “b12” та веломагазин/прокат/майстерню «Помаранчевий ровер». Тут можна випити запашної кави з цукеркою, скуштувати фірмові мілк-шейки з усіх видів веганського молока та перекусити шпинатним пирогом.
9. Кафе Green 13		2017 р.	Знаходиться у м. Київ. Green 13 на Бесарабському ринку колись був першим веганським вуличним кафе в Україні. За два роки меню не раз змінювалося та розширювалося, але візитівкою кафе залишається фалафель. З популярного також: роли, бургери, салати та супи; лимонади власного виробництва, кава на мигдалевому молоці, фреші з фруктів та овочів.
10. Кафе Імбир		2017 р.	Розташований у м. Київ, вул. Жулянська, 7. Гостям пропонують вегетаріанські та веганські інтерпретації страв, як от гострий тофу з бататовим пюре. У закладі окремо готують веганські, сиродні, безглютенові страви та ті, що не містять цукру. Також тут подають веганські бізнес-ланчі.
11. Буфет Зелений кит		2017 р.	Розташований у м. Київ, Кловський узвіз, 4. Буфет здорової їжі Зелений кит хоча й не повністю представлений вегетаріанськими та веганськими стравами, проте у меню вони є. Так, можна замовити веган-бургери, боули, сніданки та десерти. Меню закладу сезонне, тому основні позиції тут оновлюються.
12. ЕкоБуфет		2017 р.	Місто Київ, проспект Степана Бандери, 23Г. ЕкоБуфет – веганське та вегетаріанське кафе й магазин для веганів в одному місці. У меню закладу – сніданки, перші та другі страви, гарніри, салати, десерти, напої тощо.
13. Фалафель Крихітко		2023 р.	Знаходиться у м. Львів, вул. Староєврейська, 10. У меню є фалафель із зеленим хумусом та свіжими овочами, також із класичним хумусом і овочами, гриль та грибами у ролі чи боул у коробці. Формат закладу пропонує страви To Go.
14. Green Cafe		2023 р.	Знаходиться у м. Львів. Вегетаріанське арткафе Green, у центрі міста, неподалік площі Ринок. Це саме те місце, де можна смачно і корисно поїсти. У меню пропонують вегетаріанські роли, бургери, супи, гарніри та салати, страви з тофу, смузі, а також чималий вибір десертів та напоїв. У кафе Green можна скуштувати піцу, лазанью чи картопляні ньокі.
15. Vegan cafe «OM NOM NOM»		2023 р.	Знаходиться у м. Львів. В меню Vegan cafe «OM NOM NOM» є: - шикарні авторські салати; - картопля по-селянськи; - корисні та смачні бургери; - сендвіч з тофу; - соковитий фалафель, тощо. А ще, арахісове і мигдалеве молочко власного приготування, і на їх основі божественне какао, ароматну каву, гарячий шоколад, орієнтальний чай.

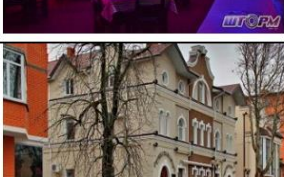
Продовження таблиці 3.2

16. Resto&shop СИСТЕМА		2022 р.	Знаходиться у м. Івано-Франківськ, вулиця Бельведерська, 4. У меню: ексклюзивні страви та солодощі – шоколадки з сушеними огірками та фруктами, салат з печеним буряком, зелений хумус зі свіжими овочами, тости з крем-сиром та гуакамоле та мигдально-шоколадна паста власного виробництва.
17. Кафе Vegano Hooligano		2021 р.	Розташування: м. Івано-Франківськ, вулиця Вагилевича, 10. Стиль лофт з живими рослинами в будь-який сезон, м'які дивани та повна зануреність в еко-стиль закладу. Особливості: усі страви складаються з рослинних інгредієнтів.
18. Mondays cafe & store		2022 р.	Розташування: м. Івано-Франківськ, вулиця Івана Франка, 11. Атмосфера: інтер'єр виконаний в французькому стилі та різними дрібничками. Особливості: в стравах немає класичного цукру, білого борошна, соняшникової олії – лише рослинні складники та цільні продукти, а в десертах додають сухофрукти, кокосові нектари, мед та різні сиропи. Працює доставка та самовивіз власної продукції.
19. Ресторан Fabbrica		2015 р.	Розташування: м. Івано-Франківськ, вулиця Вірменська, 1. Атмосфера: відкрита кухня і приготування страв в унікальній печі, приємна музика на фоні, лофт стиль з живими рослинами. Особливості: використання виключно українських продуктів, переважно локальних фермерських.
20. Ресторан Urban Space 100		2014 р.	Розташування: м. Івано-Франківськ вулиця Михайла Грушевського, 19. Графік: щодня з 6:00 до 23:00. Атмосфера: космічний стиль та простір для роботи, ділових зустрічей, посиденьок з компанією. Тут є книжний куточок, спокійна музика. Особливості: унікальність закладу у тому, що 80% прибутку ресторану направлено на реалізацію громадських проектів.
21. Ресторан Hola Lola		2023 р.	Розташований в м. Одеса Меню: авокадо запечений, протеїнова вівсянка на кокосовому молоці, хелсі, основні страви, кава та напої.
22. Ресторан Vitary		2020 р.	Розташований в м. Одеса, роли, хелсі, доставка, повне меню, сендвічі, бургери, основні страви, напівфабрикати, десерти, кава та напої.
23. Vegan Café		2020 р.	Знаходиться у м. Дніпро. Широкий асортимент вегетаріанських і веганських страв: кава, каші з фірмовим соусом, фруктові цукерки для сиродів, горіхові десерти, веганські торти. У «Vegan Café» часто проводяться семінари.

Продовження таблиці 3.2

24. Кафе Djembe Roots Club		2015 р.	Знаходиться у м. Дніпро в напівпідвальному приміщенні. Тут практично відсутнє освітлення, лише неонові промені дають можливість розглядати співрозмовника і страву. Меню в Djembe Roots Club різноманітне. Перші й основні страви, закуски і навіть десерти.
25. Green Food Café		2017 р.	Знаходиться у м. Харків. Меню закладу: вегетаріанська інтерпретація середземноморської, індійської, американської, тайської кухонь. Унікальна винна карта включає органічні, біодинамічні та безалкогольні вина. Інтер'єр: сучасний еко-стиль, меблі з натурального дерева, велика кількість зелені. Особливості: органічні продукти без пестицидів та гербіцидів.
26. Міське кафе 16\54		2017 р.	Знаходиться у м. Харків. Меню закладу: вегетаріанські та веганські страви кухні фьюжн, а саме: оладки та каша з кіноа, тости з авокадо, хумус з овочами, гречана паста, лазанья «Верде», пироги зі пшпинатом, крем-супи, різноманітні салати. Серед десертів виділяються смузі з цікавими поєднаннями, веганське тістечко, RAW цукерки, безлактозне кокосове молоко.
27. Кафе Вітамін		2020 р.	Знаходиться у м. Харків. Кафе-магазин нового покоління, де лише 100% екологічні продукти і корисні страви. Меню: українська, індійська, японська, європейська кухня. У закладі виключно веганські страви. В закладі величезний вибір паст, піц, рол. Є багато десертів на основі кокосового, мигдалевого, рисового, кунжутного молока.
28. Ресторан Фамілія		2023 р.	Знаходиться у м. Харків. У ресторані можна скуштувати справжні гастрономічні шедеври як класичної, так і вегетаріанської кухні. Інтер'єр: ресторан оформлений в елегантному прованському стилі, цікаве поєднання шоколадного дерева та кремових відтінків білого та бежевого.
29. Ресторан Goa		2021р.	Знаходиться у м. Харків. Незвичайний ресторан, в якому вдале поєднання інтер'єру, меню та атмосфери створюють ефект тимчасової подорожі на Індійські землі. Меню: європейська та індійська кухня. Інтер'єр: Заклад оформлений у колоритному індійському стилі, домінують теплі золотисті відтінки.
30. Ресторан Traktor Family Gastro Bar		2023 р.	Знаходиться у м. Харків. У меню представлена європейська, американська, італійська та японська кухні. У коктейльній карті представлені авторські, класичні та безалкогольні коктейлі.
31. Кафе Roslynka cafe		2024 р.	Знаходиться у м. Луцьк, вулиця Данила Галицького, 33. У меню: сочевичний суп, боули з мітболами (рослинний фарш) та з тушкованим джекфрутом, салати, сендвіч з сусльям банана та веганським сиром, різноманітні смузі. В асортименті також є десерти без білого цукру.

Продовження таблиці 3.2

32. Арткафе «Твоя Мантра»		2024 р.	Знаходиться у м. Луцьк, вулиця Винниченка, 45 У меню: томатний або гарбузовий суп, спринг-роли з рослинною сосискою або «вега рибкою» (тофу в клярі), сочевичний дал, самоси із шістьма смаками (рекомендуємо спробувати томат-сир-базилік).
33. Фудкорт Urban Street Food & Лемонграс & Хумусія		2023 р.	Знаходиться у м. Луцьк, Фудкорт Grand Central в РЦ «Промінь», проспект Президента Грушевського, 2. У меню: салат з манго, локшина Січуан чи Май Пай 2.0, фалафель з тахіні, Єрусалимський салат, класичний хумус, жовтий карі з тофу.
34. Misto.cafe		2024 р.	Знаходиться у м. Луцьк, вулиця Богдана Хмельницького, 26. Серед основних страв у misto.cafe – веганська позиція: стейк з броколі й тайським соусом.
35. Кафе Суші Таун		2023 р.	Знаходиться у м. Полтава. У кафе Супі Таун різноманітні страви японської кухні. Меню включає суші, бургери, сашімі, гарніри, локшину та салати. Інтер'єр вражає сучасним японським стилем з контрастними чорним та білим кольорами.
36. Ресторан «Палаццо»		2021 р.	Місто Полтава. У ресторані «Палаццо» відчуття витриманого стилю і продуманого комфорту доповнює легка музика в стилі лаунж. У меню: національні страви з споконвічної полтавської гостинністю в сучасному виконанні і всій повноті щедрого українського застілля.
37. Ресторан Якіторія		2023 р.	Знаходиться у м. Миколаїв, пр. Центральний 93. Меню складається з традиційних страв японської, в'єтнамської, європейської та азійської кухонь. У меню асортимент ролів, супі, сашімі. Серед десертів є фірмові ролі з м'яким сиром і фруктами, смажене морозиво, рисові рулети з шоколадом і ягодами.
38. Ресторан «Шторм»		2015 р.	Ресторан «Шторм» розташований у м. Миколаїв, вулиця Садова. В дизайні інтер'єру морська тематика. Меню складається з популярних страв середземноморської, європейської, української та японської кухонь. Акцент зроблений на стравах з осетрини, форелі, креветок і живих раків.
39. Ресторан «Мускат»		2021 р.	Знаходиться у м. Херсон, вул. Ярослава Мудрого 10. Меню включає популярні європейські та українські страви. Вранці пропонують комплексні сніданки. У теплу пору року працює літній майданчик.
40. Ginza, суші-бар		2021 р.	Знаходиться у м. Запоріжжя, проспект Соборний, 171. Кафе пропонує якісну японську кухню, приготовану за традиційними рецептами. Меню включає вегетаріанські страви та можливість регулювання гостроти.
41. Кафе Амтека		2021 р.	Знаходиться у м. Запоріжжя, вул. Фанатська, 17 Кафе Амтека пропонує смачні дієтичні та вегетаріанські страви. Меню включає гарячі і холодні закуски, свіжі салати та основні страви з овочів, м'яса або риби. У кафе також є різноманітні десерти.

Продовження таблиці 3.2

42. Ресторан «Шахерезада»		2018 р.	Знаходиться у м. Вінниця, вул. Київська. Меню містить вегетаріанські страви. Регулярно у закладі влаштовують шоу-програми, є сцена і танцювальний майданчик.
43. Мао мао, кафе-раменна		2023 р.	Знаходиться у м. Вінниця, вул. Соборна, 101. У закладі пропонуються корейські, японські та індійські страви, а також авторські інтерпретації від шеф-кухаря. Меню містить фірмовий рамен, кокосовий суп, десерти та багато іншого.
44. Green Shop Cafe		2022 р.	Знаходиться у м. Вінниця, вул. Грушевського, 70. Веганське кафе, що пропонує затишну атмосферу з безліччю зелені, нагадуючи тропічні ліси. Меню включає різноманітні смачні страви без продуктів тваринного походження.
45. Ресторан Viva Olive		2016 р.	Знаходиться у м. Суми, вул. Південнопроектна, 34. Унікальна дров'яна піч використовується для приготування неаполітанської фірмової піци. Гості можуть скуштувати свіжу пасту, різноманітні рибні страви та вигідні бізнес-ланчі. Кавові коктейлі також є в меню. Інтер'єр оформлений у середземноморському стилі.
46. Ресторан «Суші-Студія»		2019 р.	Ресторан «Суші-Студія» знаходиться на вулиці Ремісничій у м. Чернігів. У меню представлені суші, сашімі, макі, нігірі, класичні та гарячі роли, супи, салати, сети, десерти. У карті бару присутні натуральна кава, кавоміси, зелений, чорний і марокканський чай, лимонад, сангрія, морс, узвар, фірмовий напій sake, пиво, вино.
47. Ресторан Фамілія		2015 р.	Знаходиться у м. Житомир, Велика Бердичівська, 10. У меню представлені авторські страви, великий вибір десертів та фірмові напої. Кожна страва майстерно оформлена, стаючи не тільки гастрономічним задоволенням, а й витвором мистецтва.
48. Кафе Полісянка		2020 р.	Знаходиться у м. Житомир. Страви свіжі, ароматні, пряні, приготовані з турботою й любов'ю. Любителі природи можуть насолоджуватись гарним краєвидом, обідаючи на літній терасі, а мелодійні звуки саксофону допоможуть максимально розслабитись та насолодитись улюбленими стравами.
49. Кав'ярня «Five o'clock»		2021 р.	Знаходиться у м. Рівне, вул. Соборна, 94. Смачні страви європейської кухні, вегетаріанське меню, десерти та кава. Виготовлення кондитерських виробів під замовлення. Тематичні вечори. Літній майданчик.
50. Кафе Тайстра Зілля		2016 р.	Знаходиться у м. Рівне, вулиця Симона Петлюри. У меню гостям представлений великий вибір елітних сортів чаю, серед яких є чай з шоколадом і сухофруктами. Охочим до солодкого пропонуються десерти. Відвідувачі можуть купити вподобаний сорт чаю, кавові зерна на вагу, а також сувеніри та картини.

Закінчення таблиці 3.2

51. Арт-кафе Фінік		2022 р.	Знаходиться у м. Хмельницький, вул. Бандери, 15. Арт-кафе Фінік пропонує вишукані страви, приготовані досвідченими кухарями. У закладі представлені різноманітні напої. Крім того, Фінік проводить культурні заходи: виставки, концерти та майстер-класи. Це місце для тих, хто цінує мистецтво та гастрономію.
52. Бар-ресторан VeGo		2021 р.	Знаходиться у м. Хмельницький, вул. Тернопільська, 45. Бар-ресторан VeGo пропонує відвідати затишний заклад з українською та європейською кухнею. Страви приготовані з якісних інгредієнтів, а вишукані напої доповнюють меню. Комфортні зали створюють ідеальну атмосферу для відпочинку.
53. Ресторан Аристократ		2013 р.	Знаходиться у м. Чернівці. Смачні страви європейської та української кухонь. Наявне вегетаріанське меню. Банкетний зал до 300 осіб. Інтер'єр вражає своєю величчю. Кухня дуже смачна.
54. Bon Appetit		2022 р.	Знаходиться у м. Чернівці. У «Bon Appetit» неймовірно смачні страви; різноманітні, вишукані фуршети; місце, де можна святкувати день народження або інший банкет; виїзний кейтеринг; неймовірна велика літня тераса на 60 осіб.
55. Кафе Моне		2022 р.	Знаходиться у місті Тернопіль. Переваги та особливості страв: представлені в меню страви та напої збалансовано поєднують вітаміни та мінерали; меню збалансованого харчування розроблене з урахуванням побажань і потреб кожного гостя; персонал допоможе обрати страву у разі, коли на певний компонент є алергія чи якщо є особливі вподобання. «Cafe Mone» пропонує раціон на тиждень: FMD – дієта, яка імітує голодування, проте гарантує організму бадьорість і сприяє ефективному схудненню, розрахована на 5 днів, і гостя супроводжуватиме у закритому телеграм-каналі досвідчений лікар-нутриціолог. LIGHT – меню здорового харчування включає страви, які дозволяють відчувати легкість і позбутися декількох зайвих кілограмів. Баланс-1 – доставка їжі для офісних працівників і всіх, хто веде малорухливий спосіб життя. Баланс-2 – меню включає готовий раціон для активних жінок і чоловіків. Здійснюється доставка раціонів збалансованого харчування по місту Тернопіль та передмісті. В меню: - сніданки (9-12 год); - закуски; - салати; - супи; - боули; - десерти.

Як видно з таблиці 3.2, більшість веганських ресторанів і кафе зосереджені у великих містах, де спостерігається вища купівельна спроможність і більша відкритість до нових гастрономічних концепцій:

- Київ: найбільша кількість закладів із рослинним меню. Тут можна знайти як спеціалізовані веганські ресторани, так і традиційні кафе, які пропонують рослинні опції;

- Львів: місто з багатою гастрономічною культурою, що активно інтегрує концепцію здорового харчування;

- Одеса та Харків: зростає кількість ресторанів, які додають рослинні страви до свого меню, орієнтуючись на туристів та молодь.

У менших містах розвиток веганської кухні поки що обмежений через нижчий попит і недостатню обізнаність населення.

Меню українських веганських ресторанів має кілька характерних рис:

- традиційні страви в новій інтерпретації. Багато закладів адаптують популярні українські страви під рослинну кухню, наприклад, готують борщ без м'яса, вареники з рослинною начинкою, котлети з нуту чи сочевиці;

- іноземні рецепти. Заклади пропонують страви азійської, середземноморської та мексиканської кухонь, зокрема фалафель, ролли, піцу з рослинним сиром чи буріто;

- суперфуди: салати та десерти часто містять інгредієнти, багаті на корисні речовини, такі як чіа, кіноа, авокадо, спіруліна;

- десерти: веганські заклади популяризують натуральні десерти без використання молока, масла чи яєць (сирники з тофу, шоколад без лактози);

- напої: у кафе пропонують рослинні альтернативи молочних напоїв (капучино з мигдальним чи вівсяним молоком) і натуральні соки чи смузі.

На рис. 3.2 представлено розподіл веганських закладів за основними категоріями: ресторани; кафе; кав'ярні; буфети. Кожна категорія має свої специфічні підтипи, орієнтовані на різні аудиторії: від закладів преміум-класу до швидких і доступних точок харчування.

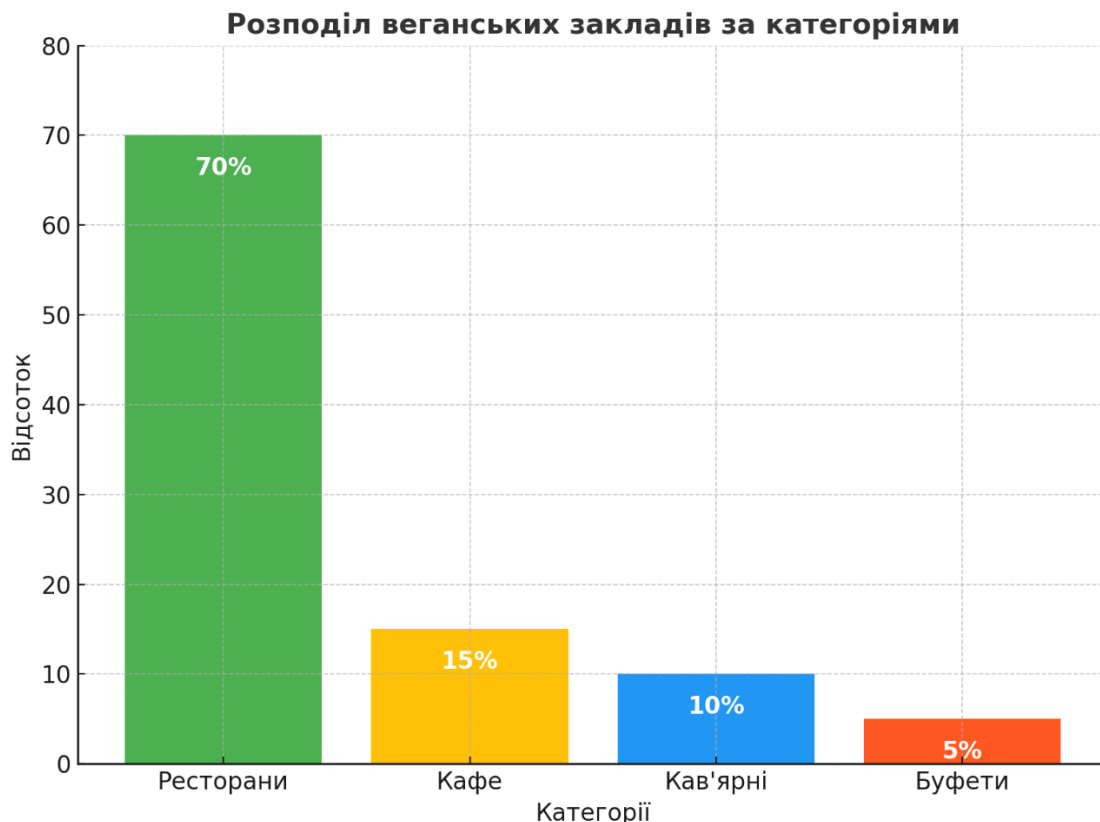


Рис. 3.2. Веганські заклади за основними категоріями

Серед українців вегетаріанський та веганський способи життя зростають та набувають популярності. Згідно з дослідженнями, проведеними Київським міжнародним інститутом соціології у 2024 р, близько 11% громадян України ідентифікували себе як вегетаріанці [44]. Це означає, що понад десята частина населення стали вживати продукти рослинного походження.

Ще 2% українців заявили про свою належність до веганів – людей, які відмовляються від вживання будь-яких продуктів тваринного походження. Сюди входять не тільки м'ясо, але й молочні продукти, яйця, мед та інші харчові продукти, виготовлені з використанням компонентів тваринного походження (рис. 3.3).

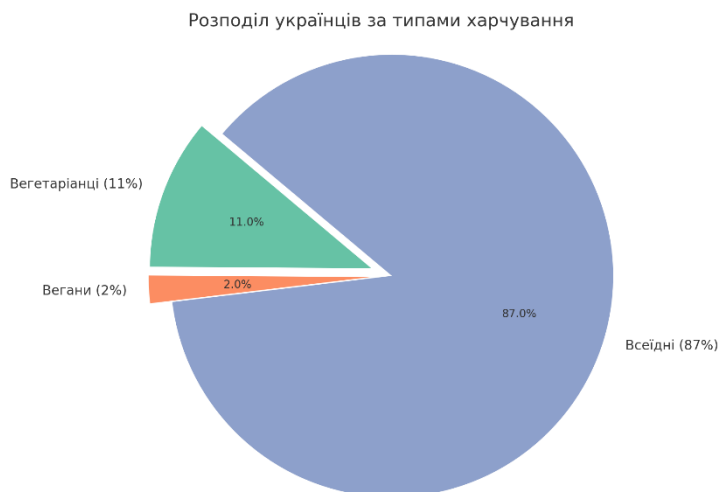


Рис. 3.3. Розподіл українців за типами харчування

Соціологічне опитування підтверджує, що дедалі більше українців прагнуть скоротити споживання м'яса, віддаючи перевагу альтернативним продуктам на рослинній основі. Це стосується, зокрема, так званого «рослинного м'яса», яке вже представлено на українському ринку, а також рослинного молока, виготовленого з таких компонентів, як овес, рис, гречка тощо.

Згідно з результатами дослідження:

- 14,8% українців вже включають до свого раціону рослинні альтернативи м'ясу;
- 13,9% споживають рослинні альтернативи молока;
- 65,3% респондентів висловили про готовність вживати рослинні альтернативи у разі доступної ціни (рис. 3.4)



Рис. 3.4. Використання рослинних альтернатив українцями

За результатами дослідження половина (50 %) респондентів зазначила, що головним стимулом для переходу на альтернативні продукти є їх застосування для користі здоров'я. Решта голосів розподілялася рівномірно між трьома іншими факторами: доступною ціною в порівнянні з традиційним м'ясом, смаком, який прирівнюється або перевершує смак м'ясних продуктів, а також інтересом до нових гастрономічних смаків (рис. 3.5).



Рис. 3.5. Причини переходу на рослинні альтернативи в Україні

Близько 14% опитаних українців вже вживають рослинне молоко, а популярність таких альтернатив зростає. З появою вітчизняних виробників ціна на рослинні напої є більш доступною, порівняно з імпортними напоями. Основні причини вибору рослинного молока різноманітні. Для деяких споживачів це зумовлено непереносимістю лактози, інші цінують широкий асортимент і доступність таких напоїв. Також велика увага приділяється користі для здоров'я, оскільки рослинне молоко часто збагачене вітамінами, не містить глютену, антибіотиків, тощо.

Проаналізувавши сайти підприємств, статистику відвідувань, дані онлайн-бронювань, опитування клієнтів, окремі звіти закладів та інші доступні джерела інформації [44; 45-53], а також власні спостереження ми визначили кількість відвідувань, середній чек, цільову аудиторію різних типів веганських закладів (рис. 3.6).

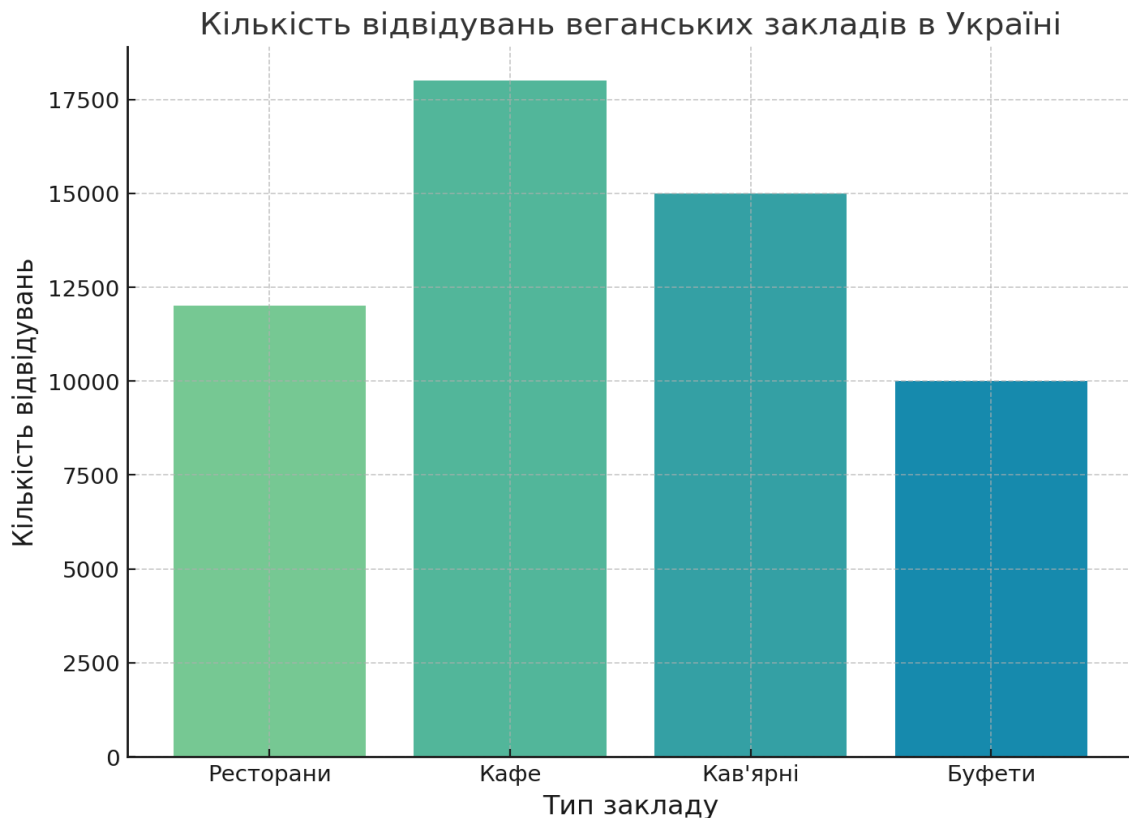


Рис. 3.6. Кількість відвідувань веганських закладів в Україні, 2024 р.

Веганські підприємства в Україні активно розвиваються, найбільш популярними залишаються ресторани та кафе у великих містах.

У процесі дослідження веганських підприємств виявили, що найвищий середній чек спостерігається у веганських *ресторанах*, де він складає 500 грн, що свідчить про високий рівень обслуговування та складність веганських страв.

Кафе займають друге місце із середнім чеком 300 гривень, пропонуючи більш доступні варіанти страв.

У кав'ярнях середній чек становить 150 грн, що характерно для напоїв і легких закусок.

Буфети мають середній чек 200 грн, позиціонуючись між кафе та кав'ярнями за доступністю.

Такий розподіл показує різноманітність сегментів і цінових категорій веганських закладів, орієнтованих на різні групи споживачів (рис. 3.7).

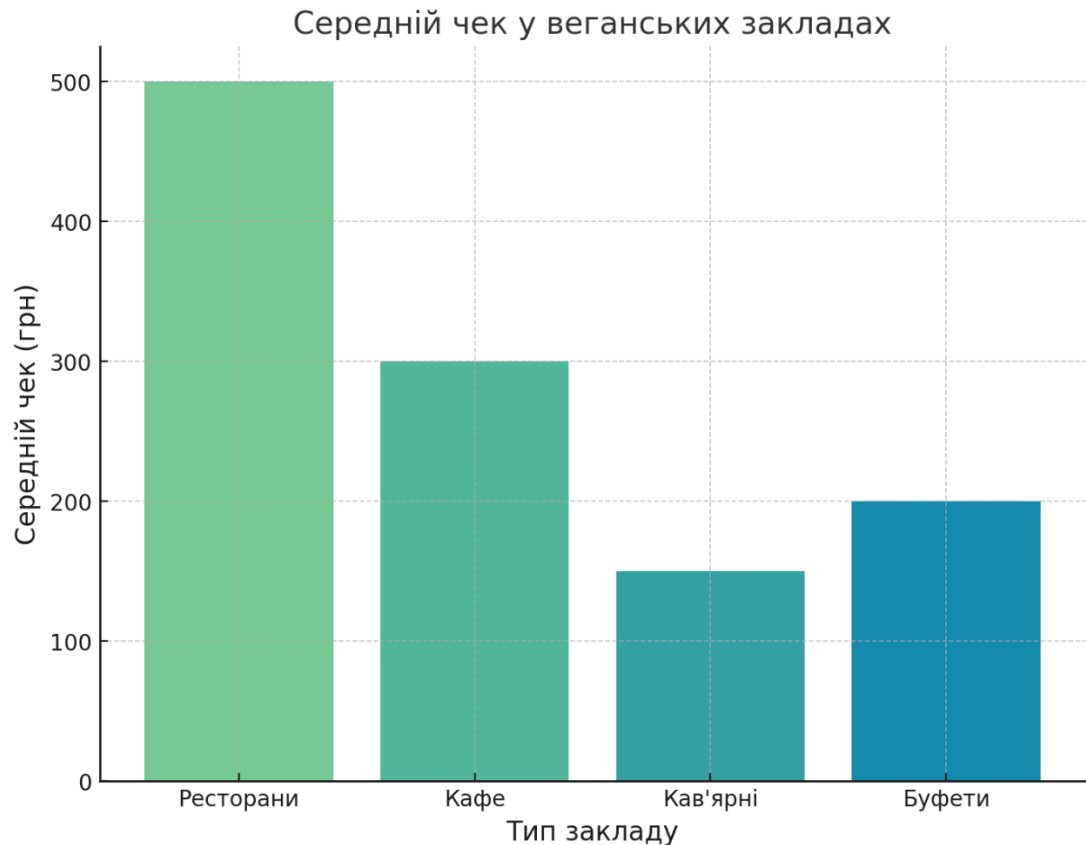


Рис. 3.7. Середній чек у веганських ресторанах

Цільова аудиторія веганських ресторанів в Україні складається з різних груп споживачів, які об'єднані спільними інтересами, цінностями або способом життя (табл. 3.2; рис. 3.8).

Успішні веганські підприємства можуть задовольняти потреби одразу кількох із цих груп, пропонуючи різноманітне меню, яке відповідає їх очікуванням.

Веганські ресторани в Україні є важливою частиною гастрономічної індустрії, яка відповідає на глобальні тренди етичного споживання та здорового харчування. Хоч розвиток цієї галузі стикається з певними викликами, вона демонструє позитивну динаміку, особливо у великих містах.

Подальший розвиток можливий завдяки популяризації рослинного харчування, розширенню аудиторії та інноваційним підходам до створення меню та організації бізнесу.

Таблиця 3.2

Цільова аудиторія веганських ресторанів в Україні

Цільова аудиторія	Характеристика	Основні принципи
Етичні вегани	Люди, які дотримуються веганства з міркувань моралі та захисту прав тварин. Для них важливо, щоб продукти були не лише рослинного походження, але й не мали жодного зв'язку з експлуатацією тварин. Аудиторія цінує екофрендлі підходи ресторанів, використання біорозкладного пакування або мінімізацію харчових відходів.	🌱 Цінують захист прав тварин. ♻️ Віддають перевагу екофрендлі підходам. 🌿 Очікують чисті рослинні інгредієнти.
Люди, які дотримуються здорового способу життя	Веганські ресторани приваблюють споживачів, які прагнуть харчуватися правильно, підтримувати гарне самопочуття та уникати продуктів, що можуть негативно впливати на здоров'я (наприклад, холестерину чи насичених жирів). Для цієї групи важливо, щоб страви були збалансованими за поживними речовинами та багатими на вітаміни.	🍌 Фокусуються на корисному харчуванні. 🍏 Обирають страви, багаті вітамінами і мінералами. 🥗 Цінують низькокалорійні та поживні страви.
Люди з алергіями або харчовою непереносимістю	Багато споживачів обирають веганські ресторани через обмеження, пов'язані з алергією на молочні продукти, яйця чи інші інгредієнти тваринного походження. Веганське меню пропонує широкий вибір страв без таких компонентів.	🚫 Уникають молочних продуктів та яєць. ✅ Шукають безпечні для здоров'я альтернативи.
Екоактивісти та прихильники сталого розвитку	Ця група цінує екологічність веганських ресторанів. Їх цікавлять ресторани, які використовують локальні продукти, сортують відходи та впроваджують інші ініціативи, спрямовані на збереження довкілля.	🌍 Віддають перевагу закладам зі стійкими практиками. 🌿 Підтримують сортування відходів та локальні продукти.
Молодь та міленіали	Молодші покоління частіше експериментують з харчуванням і є відкритими до нових гастрономічних концепцій. Для них важливі сучасний дизайн ресторанів, креативна подача страв і можливість поділитися досвідом у соціальних мережах.	📱 Люблять сучасний дизайн. 🍌 Цінують креативну подачу страв. 🌈 Експериментують із новими смаками.
Туристи та іноземці	З огляду на зростаючий інтерес до веганства у світі, іноземні гості також шукають в Україні заклади, які пропонують веганську кухню.	✈️ Шукають веганську їжу під час подорожей.
Люди, які прагнуть урізноманітнити раціон	Це ті, хто не є строгими веганами, але періодично відвідують веганські ресторани для спроби нових смаків, оригінальних страв або просто щоб тимчасово зменшити споживання м'яса.	🍖 Не є строгими веганами, але цікавляться новими смаками. 🔄 Тимчасово знижують споживання м'яса.

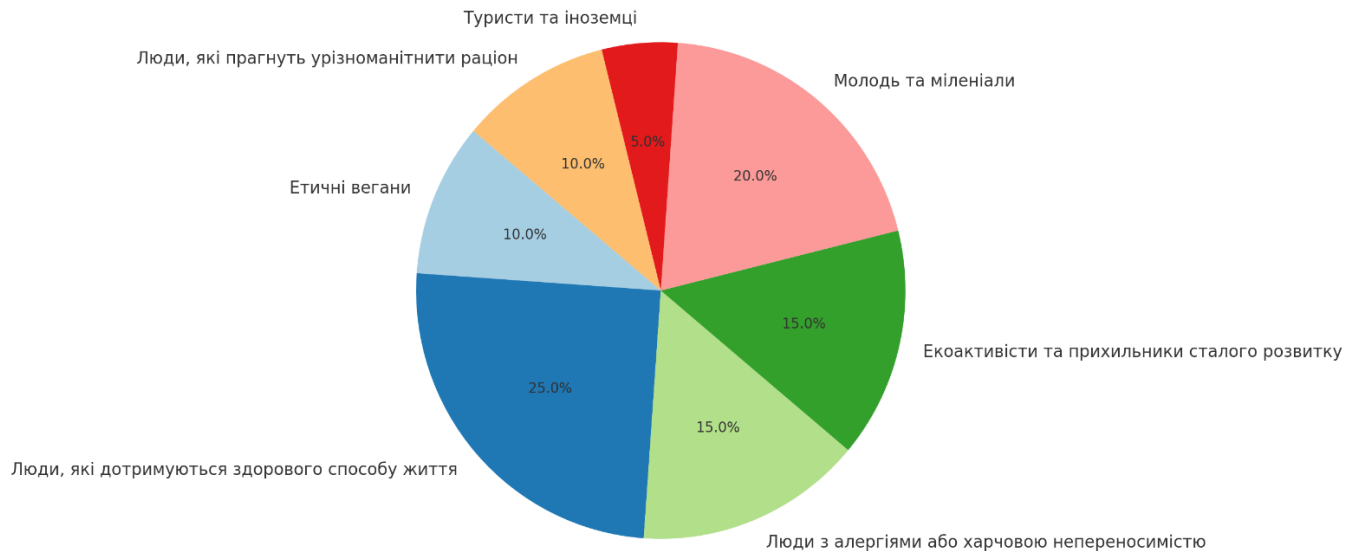


Рис. 3.8. Цільова аудиторія веганських ресторанів в Україні

Кругова діаграма демонструє розподіл різних груп людей за певними категоріями:

- люди, які підтримують здоровий спосіб життя – 25% (найбільша група);
- молодь та міленіали – 20%;
- екоактивісти та прихильники сталого розвитку – 15%;
- люди з алергією або харчовою непереносимістю – 15%;
- етичні вегани – 10%;
- люди, які хочуть урізноманітнити раціон – 10%;
- туристи та іноземці – 5% (найменша група).

На рис. 3.9 відображено динаміку прибутків за чотирма основними категоріями веганських закладів (ресторани, кафе, кав'ярні, буфети). До 2022 року усі веганські заклади демонструють зростання (2020-2021 рр.). Основними причинами зростання є:

- підвищення інтересу до здорового харчування та веганського способу життя;
- ріст туристичного потоку до України;

- розвиток ініціатив, що підтримують заклади з екологічними та етичними спрямуваннями.

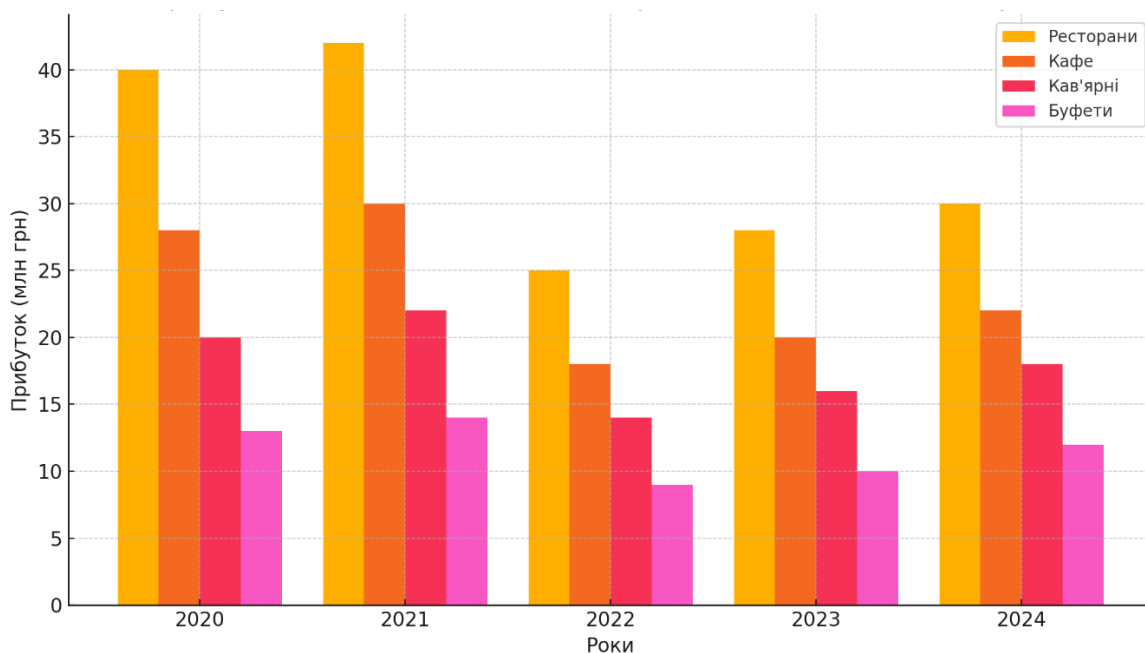


Рис. 3.9. Динаміка прибутків веганських закладів

2022 рік став критичним для усіх категорій через війну (спад), а саме:

- закриття багатьох закладів;
- зменшення платоспроможності населення;
- втрата туристичних потоків, зокрема в південних і східних регіонах;
- ускладнення логістики та проблеми з постачанням екологічних і свіжих продуктів.

З 2023 року починається поступове відновлення прибутків у всіх категоріях веганських ресторанів. Основними причинами є:

- повернення частини населення, які виїхали на початку війни;
- популяризація екологічних і етичних принципів, тощо;

Отже, загалом, ринок веганських підприємств демонструє перспективу відновлення у 2024 році, з потенціалом подальшого зростання за рахунок підвищення інтересу до здорового харчування та часткове відновлення економіки.

3.2. Оцінка веганських підприємств в Україні

Оцінку веганських підприємств здійснили за методикою багатокритеріального аналізу, яка описана у пункті 1.2. Така методика дозволила об'єктивно оцінити заклади та порівняти їх між собою.

1. Вибір критеріїв оцінки. Ми визначили п'ять основних критеріїв, які найбільш повно відображають якість роботи веганських закладів:

- якість меню (1-5), (різноманітність, дотримання веганських стандартів);
- обслуговування (1-5) (швидкість, ввічливість, професійність персоналу);
- атмосфера (1-5) аналіз інтер'єру, комфорт, тематичний стиль;
- ціни (1-5) співвідношення ціни та якості, доступність меню;
- унікальні пропозиції: особливості, які відрізняють заклад від інших (наприклад, майстер-класи, екологічність, спеціальні пропозиції).

2. Збір інформації, систематизація даних. Інформація збиралася та аналізувалася з таких джерел:

- онлайн-відгуки на платформах (Google Reviews, Tripadvisor);
- соціальні мережі (Instagram, Facebook);
- офіційні сайти закладів (меню, ціни, фото);
- власні спостереження та відгуки постійних клієнтів.

3. Оцінювання за шкалою від 1 до 5. Кожен критерій оцінювався за п'ятибальною шкалою, від низького рівня (критерій майже не задовільняється, наприклад, обмежене меню) до високого рівня (заклад повністю відповідає очікуванням, наприклад, широкий вибір страв, унікальна атмосфера).

4. Узагальнення результатів. Ми створили таблицю, яка включає усі заклади та їх оцінки за кожним критерієм. Кожен заклад проаналізовано на наявність унікальних переваг: наприклад, використання локальних продуктів, проведення майстер-класів, екофрендлі підходи, тощо (табл. 3.3).

5. Перевірка достовірності. Щоб уникнути суб'єктивності, дані перевірялися на основі кількох джерел; кожна оцінка аргументувалася зібраною інформацією.

Таблиця 3.3

Оцінка веганських підприємств в Україні

№	Назва закладу	Якість меню (1-5)	Обслуговування (1-5)	Атмосфера (1-5)	Ціни (1-5)	Унікальні пропозиції
1.	Ресторан NebOs	5	4	5	3	Майстер-класи
2.	Ресторан Х.Л.А.М.	4	5	4	4	Унікальний дизайн
3.	Ресторан-кафе ONE PLANET	4	4	5	3	Екологічний посуд
4.	Фудкорт EGANOHOOLIGANO BUS	3	4	3	5	Фудкорт, доступні ціни
5.	Ресторан FRUIT+VEG	4	4	5	4	Страви з локальних продуктів
6.	Кав'ярня SEREDA Vegan point	4	4	4	4	Затишна кав'ярня
7.	Ресторан КОЛО	5	5	4	3	Преміум страви
8.	Ресторан B2 bike&bakery	4	4	4	4	Авторські напої
9.	Кафе Green 13	4	4	3	5	Авторське веган- меню
10.	Кафе Імбир	4	4	4	4	Традиційні веганські страви
11.	Буфет Зелений кит	3	3	4	5	Крафтові продукти
12.	ЕкоБуфет	3	4	4	5	Акцент на екомікрогрін
13.	Стрітфуд Фалафель Крихітко	3	3	3	5	Швидке обслуговування
14.	Green Cafe	4	4	4	4	Авторські напої
15.	Vegan cafe «OM NOM NOM»	4	5	5	3	Унікальний дизайн
16.	Ресторан Resto&shop СИСТЕМА	5	5	4	3	Ресторан + магазин
17.	Кафе Vegano Hooligano	3	4	4	5	Доступне меню
18.	Mondays cafe & store	4	4	5	4	Магазин + кафе
19.	Ресторан Fabbrica	4	5	5	3	Італійська кухня
20.	Ресторан Urban Space 100	5	5	5	3	Унікальний простір
21.	Ресторан Hola Lola	4	4	5	4	Авторські страви
22.	Ресторан Vitary	4	4	4	4	Крафтові продукти
23.	Vegan Café	4	4	4	4	Традиційні веганські страви
24.	Кафе Djembe Roots Club	4	4	5	4	Страви з локальних продуктів
25.	Green Food Café	4	4	4	4	Авторські салати

Продовження таблиці 3.3

26.	Міське кафе 16\54	5	4	5	3	Ексклюзивне меню
27.	Кафе Вітамін	4	5	4	4	Використання незвичних інгредієнтів (джекфрут, морські водорості)
28.	Ресторан Фамілія	4	4	5	3	Меню: сирोїдне, безглютенове,
29.	Ресторан Гоа	3	4	3	5	Високобілкове меню
30.	Ресторан Family Gastro Bar	4	4	5	4	Кето-веганське меню
31.	Кафе Roslynka cafe	4	4	4	4	Страви із органічних інгредієнтів
32.	Арткафе «Твоя Мантра»	5	5	4	3	Використання біорозкладного пакування
33.	Urban Street Food & Лемонграс & Хумусія	4	4	4	4	Програми переробки відходів
34.	Misto.cafe	4	4	3	5	Підтримка екологічних ініціатив
35.	Кафе Суші Таун	4	4	4	4	Веганські коктейлі
36.	Ресторан «Палаццо»	3	3	4	5	Авторські чаї
37.	Ресторан Якіторія	3	4	4	5	Авторські смузі
38.	Ресторан «Шторм»	3	3	3	5	Авторські лимонади
39.	Ресторан «Мускат»	4	4	4	4	Напої з суперфудами (матча, куркума)
40.	Ginza, суші-бар	4	5	5	3	Продаж екологічних товарів: спецій, соусів, рослинного молока
41.	Кафе Амтека	5	5	4	3	Продаж екологічних веганських десертів
42.	Ресторан «Шахерезада»	3	4	4	5	Пропозиція готових наборів для приготування страв вдома
43.	Мао тао, кафе-раменна	4	4	5	4	Майстер-класи із приготування веганських страв
44.	Green Shop Cafe	4	5	5	3	Зони для роботи (коворкінг)
45.	Ресторан Viva Olive	5	5	5	3	Інтерактивні куточки

Закінчення таблиці 3.3

46.	Ресторан «Суші-Студія»	4	4	5	4	Веганський фалафель
47.	Ресторан Фамілія	4	4	4	4	Веганські коктейлі на основі рослинного молока
48.	Кафе Полісянка	4	4	4	4	Швидке обслуговування
49.	Кав'ярня «Five o'clock»	4	4	5	4	Рослинні бургери і хот-доги
50.	Кафе Тайстра Зілля	4	4	4	4	Еко-дизайн (дерево, зелень)
51.	Арт-кафе Фінік	4	5	4	4	Бонуси за регулярні відвідування
52.	Бар-ресторан VeGo	4	4	5	4	Бонуси за участь в екоініціативах
53.	Ресторан Аристократ	5	5	4	4	Знижки постійним відвідувачам
54.	Ресторан Bon Appetit	5	4	4	4	Страви із сертифікованих органічних інгредієнтів
55.	Кафе Моне	4	4	4	5	Приготування страв за власними рецептами шеф-кухарів

Загальна оцінка критеріїв, визначена на основі таблиці 3.3, дозволила зробити наступні висновки

1. Якість меню: заклади з акцентом на унікальності страв, локальних продуктах та авторських рецептах отримали найвищі бали. Наприклад, ресторани NebOs, Urban Space 100 та Mondays cafe & store демонструють високий рівень якості завдяки ексклюзивному підходу до меню.

Водночас стрітфуди, такі як Фалафель Крихітко та EGANOHOOLIGANO BUS, мають середні оцінки через обмеженість асортименту.

2. Обслуговування: високі бали отримали заклади, орієнтовані на клієнтоорієнтованість і професіоналізм персоналу, як-от Х.Л.А.М. та Resto&shop СИСТЕМА.

3. Атмосфера: найкращі показники мають ресторани з унікальним дизайном і затишною атмосферою, наприклад, Urban Space 100, Green Shop Cafe та Viva Olive. Заклади стрітфуд-формату оцінюються нижче через простоту оформлення.

4. Ціни: найдоступніші ціни характерні для фудкортів та стрітфудів, таких як EGANOHOOLIGANO BUS і Шторм, тоді як преміум-ресторани з високоякісним обслуговуванням мають нижчі бали за доступність. На основі аналізу критеріїв можна виділити сильні сторони кожного сегмента веганських закладів та окреслити можливості для вдосконалення.

3.3. SWOT-аналіз веганських підприємств

У ході дослідження застосували SWOT-аналіз для веганських підприємств (табл. 3.4-3.5), який дозволив виявити сильні та слабкі сторони, а також проаналізувати зовнішні можливості й загрози. Такий підхід забезпечує структуроване розуміння ринкової ситуації та перспективу розвитку даного сегмента.

Метою SWOT-аналізу було виявлення ключових чинників, що впливають на ефективність роботи веганських підприємств, визначення перспектив їхнього розвитку та розробку стратегій адаптації до умов динамічного ринку.

Для досягнення цієї мети були поставлені такі завдання:

1. Збір даних та первинний аналіз

На першому етапі дослідження була зібрана та систематизована інформація про діяльність веганських підприємств, а саме:

- аналіз внутрішніх документів;
- опитування власників і співробітників;
- споживчі дослідження: анкетування, відгуки на сайтах.

Зібрані дані стали основою для формування структурованого бачення поточного стану веганських підприємств та їх присутність на ринку [45-53].

2. Визначення сильних сторінок (Strengths)

Сильні сторони веганських підприємств виявилися через їх унікальність, адаптивність і здатність відповідати сучасним вимогам споживачів.

3. Виявлення слабких сторін

Аналіз показав, що веганські підприємства також стикаються з низькими внутрішніми обмеженнями.

4. Аналіз зовнішніх можливостей (Opportunities)

На основі зібраних даних було визначено зовнішні фактори, які відкривають перспективи для зростання веганських підприємств.

5. Оцінка зовнішніх загроз (Threats) можливих ускладнень.

Результати аналізу стали основою для формування рекомендацій щодо вдосконалення діяльності підприємств.

Таблиця 3.4

SWOT-аналіз (сильні і слабкі сторони)

Сильні сторони	Слабкі сторони
1. Екологічна спрямованість: - підтримка сталого розвитку через зменшення використання води та енергії; - мінімізація відходів: багато веганських підприємств інтегрують принципи безвідходності (zero-wastey).	1. Висока собівартість продуктів: - більшість якісної сировини (наприклад, кокосове молоко, мигдаль, соя, тощо) імпортується, що підвищує витрати на виробництво. Також застосування передових технологій (як от 3D-друк їжі чи високоточні ферментативні методи) є дороговартісними.
2. Зростаючий ринок і тренди: - тренд на здоровий спосіб життя, екологічне харчування набирає популярність в Україні; - розширення аудиторії через створення продуктів, які враховують дієтичні обмеження, наприклад, алергії чи непереносимість лактози, є перспективною стратегією, яка дозволяє охопити нові сегменти споживачів.	2. Обмежена споживча база: - лише невелика частина населення України активно цікавиться веганськими продуктами через брак інформації або через звички харчування, що базуються на м'ясі й молочних продуктах.
3. Інноваційність продукту: - можливість створення нових видів продуктів, таких як рослинне м'ясо, замітники молочних продуктів, веганські сири та десерти; - застосування сучасних технологій: 3D-друк продуктів чи біоферментація, для розробки високоякісних альтернативних продуктів.	3. Недостатня обізнаність населення: - багато людей не знають про вплив веганського харчування для здоров'я; - стереотипи, що веганська їжа є «недостатньо поживною» чи «надто дорогою», впливають на вибір харчування.
4. Експортний потенціал: - попит на веганські продукти у світі; - українські підприємства можуть бути конкурентоспроможними через нижчий рівень витрат на виробництво, що дозволяє пропонувати якісні продукти за привабливішими цінами.	4. Інфраструктурні проблеми: - логістика та зберігання веганських продуктів є викликом, оскільки вони часто мають короткий термін придатності; - брак спеціалізованих транспортних компаній або складських приміщень з необхідними умовами зберігання.
5. Підтримка активістів: - організації, що займаються популяризацією здорового харчування, сприяють зростанню попиту на рослинну продукцію через заходи інформаційної кампанії, та фестивалі.	5. Відсутність державної підтримки: - недостатня підтримка держави веганських підприємств в Україні; - відсутність програми популяризації екологічного бізнесу на державному рівні.
6. Диверсифікація асортименту: - веганські продукти можуть задовольнити потреби різних категорій споживачів: спортсменів (протеїнові продукти), людей з алергією (глутен-фри, лактоз-фри).	6. Конкуренція з імпортною продукцією: - вітчизняні підприємства мають обмежений бюджет на маркетинг у порівнянні з міжнародними компаніями.

Як видно з таблиці 3.4, сильними сторонами є:

1. *Зростаючий попит на веганську кухню:* популярність веганських ресторанів зростає завдяки підвищеній увазі до здорового способу життя, особливо серед молоді, спортсменів і людей із харчовими обмеженнями; ресторани адаптуються до вимог споживачів, пропонуючи страви як для веганів, так і для флекситаріанців.

2. *Інноваційність у меню:* унікальні пропозиції, такі як рослинні аналоги традиційних українських страв, суперфуди, натуральні десерти та альтернативи молочних продуктів, роблять ресторани конкурентоспроможними на ринку. Адаптація міжнародної кухні (фалафель, веганська піца чи ролли) розширює асортимент і залучає нових клієнтів.

3. *Локалізація в містах із високою купівельною спроможністю:* у великих містах ресторани користуються попитом серед туристів і місцевих мешканців, які цікавляться новими гастрономічними тенденціями.

4. *Підтримка тренду Zero-Waste:* деякі ресторани інтегрують принципи безвідходного виробництва, використовуючи біорозкладне упакування, локальні інгредієнти та мінімізацію харчових відходів.

Слабкі сторони

1. *Обмежена географія поширення:* веганські ресторани переважно зосереджені у великих містах. У малих населених пунктах їх розвиток гальмується через низький попит і недостатню обізнаність населення.

2. *Висока собівартість:* використання імпортованих інгредієнтів, таких як рослинне м'ясо, сири чи суперфуди, підвищує ціну готових страв, роблячи їх менш доступними для широкої аудиторії.

3. *Стереотипи щодо веганської їжі:* багато споживачів сприймають веганську кухню як недостатньо поживну. Це стримує зростання клієнтської бази.

4. *Логістичні виклики:* проблеми з доставкою спеціалізованих продуктів у регіони ускладнюють функціонування ресторанів, особливо в умовах нестабільної економічної ситуації.

Таблиця 3.5

SWOT-аналіз (можливості і загрози)

Можливості	Загрози
1. Охоплення ширшої аудиторії: - веганські ресторани можуть адаптувати меню для людей, які шукають здорові, поживні та низькокалорійні страви. Це включає суперфуди (чіа, кіноа, спіруліна), натуральні смузі та страви без додавання цукру.	1. Конкуренція на ринку: - зростання кількості веганських закладів у великих містах; - популярні ресторани міжнародних брендів можуть мати більше ресурсів для маркетингу та просування.
2. Організація спеціальних пропозицій: - меню, спрямоване на здорове харчування, може включати спеціальні програми харчування.	2. Низька обізнаність споживачів: - частина населення України не вбачає цінності у веганському харчуванні.
3. Популяризація екологічного харчування: - веганські ресторани можуть акцентувати увагу на екологічності своїх продуктів, зокрема зниженні вуглецевого впливу.	3. Висока собівартість: - імпортні інгредієнти, такі як замінники сиру, рослинне м'ясо чи спеції, підвищують вартість страв;
4. Розширення через ринок тренд на здорове харчування: - весь асортимент їжі органічного походження.	4. Соціальні стереотипи: - у суспільстві існує думка, що веганські страви є «нудними», «недостатньо ситними» або «дорогими».
5. Інноваційність страв: - використання сучасних технологій для приготування їжі, наприклад, рослинного м'яса, молочних замінників.	5. Проблеми з постачанням: - залежність від імпорту рослинних продуктів.
6. Співробітництва та партнерства: - співпраця з супермаркетами, фермерськими господарствами та постачальниками органічних продуктів для зниження собівартості страв; - організація спільних заходів із фітнес-центрами, йога-студіями чи освітніми заходами.	6. Війна та економічна нестабільність: - через воєнні дії в Україні деякі регіони обмежені в можливостях для розвитку нових закладів через зниження кількості туристів.
7. Залучення туристів: - туристи, які обирають дієтичне харчування, шукають веганські заклади під час подорожей. Ресторани можуть орієнтуватися на іноземних гостей завдяки адаптації меню до міжнародних стандартів.	7. Законодавчі бар'єри: - недостатня адаптація нормативно-правової бази для підтримки екологічного бізнесу, що популяризує рослинну їжу.
8. Освітні кампанії та майстер-класи: - проведення кулінарних майстер-класів, дегустацій чи лекцій на тему рослинного харчування може збільшити популярність закладу та залучити більше клієнтів.	8. Сезонність продукту: - веганські ресторани можуть стикатися з труднощами у забезпеченні асортименту через обмежену доступність деяких свіжих продуктів.
9. Державні програми та гранти: - можливість отримати підтримку від міжнародних організацій чи екологічних фондів для популяризації сталого розвитку.	9. Нестабільна споживча поведінка: - клієнти можуть розглядати веганське харчування як тимчасовий тренд.

У ході SWOT-аналізу визначили, що в Україні веганські ресторани є відносно новим, але перспективним сегментом гастрономічного бізнесу, який розвивається під впливом глобальних трендів на здорове харчування та екологічну свідомість. Аналіз цього сегмента показує як його переваги та сильні сторони, а також можливості та загрози стримують і одночасно стимулюють його розвиток.

Можливості

1. *Розширення аудиторії:* ресторани можуть привабити нових клієнтів через пропозицію страв для людей із дієтичними обмеженнями, таких як алергія на лактозу, глютен чи інші компоненти.

2. *Розвиток у регіонах:* завдяки освітнім кампаніям і популяризації рослинного харчування можна стимулювати зростання попиту у малих містах і сільській місцевості.

3. *Інтеграція технологій:* використання новітніх технологій, таких як ферментація або 3D-друк їжі, дозволить створювати унікальні та доступні продукти. Сервіси доставки їжі (Glovo, Bolt, Rocket) можуть сприяти розширенню клієнтської бази, особливо у великих містах.

4. *Підтримка туризму:* туристи, які дотримуються веганського способу життя, часто шукають спеціалізовані ресторани. Розширення таких закладів дозволить Україні підвищити привабливість для екологічно свідомих мандрівників.

Загрози

1. *Конкуренція з міжнародними брендами:* вихід на український ринок великих міжнародних мереж із веганськими пропозиціями (наприклад, Subway) може відтіснити локальні ресторани через їх ресурси на маркетинг і масштабованість.

2. *Економічна нестабільність:* зниження купівельної спроможності населення та високий рівень інфляції можуть зменшити попит на ресторанні послуги, особливо у преміальному сегменті.

3. *Культурні особливості*: традиційні звички харчування, що базуються на м'ясо-молочній кухні, можуть обмежувати темпи розвитку веганських закладів у деяких регіонах.

4. *Залежність від імпорту*: нестабільність постачання або підвищення цін на інгредієнти, такі як кокосове молоко, авокадо чи спеції, може створити додаткові виклики для бізнесу.

Дослідження веганських ресторанів в Україні свідчить про значний потенціал цього сегмента. Заклади, які активно розвивають рослинне меню, стають частиною глобального тренду на здорове харчування та екологічну свідомість. Водночас розвиток цього ринку потребує подолання викликів, таких як висока собівартість, логістичні труднощі та культурні стереотипи. Зростання інтересу до веганської кухні та інтеграція інноваційних рішень можуть допомогти веганським ресторанам розширити аудиторію та зайняти вагоме місце в українській гастрономічній індустрії.

SWOT-аналіз є основою для прийняття зважених стратегічних рішень. Завдяки чіткому розумінню внутрішніх та зовнішніх факторів керівники веганських підприємств можуть:

- визначити ключові конкурентні переваги;
- виявити зони для вдосконалення;
- зорієнтуватися на перспективи;
- зменшити ризики.

РОЗДІЛ 4

ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВЕГАНСЬКИХ РЕСТОРАНІВ В УКРАЇНІ

4.1. Основні виклики для розвитку ринку веганських ресторанів

Розвиток веганських ресторанів стикається з низкою викликів, які можуть уповільнювати їх інтерес та впливати на стабільність бізнесу. Основні проблеми визначено та представлено на рис. 4.1.



Рис. 4.1. Проблеми розвитку веганських ресторанів в Україні

1. Обмежена цільова аудиторія. Якщо кількість веганів і зростає, ця група залишається недостатньо великою. Через це ресторатори змушені конкурувати за обмежену кількість клієнтів, зокрема у менших містах. Це створює виклик для забезпечення стабільного прибутку та розширення мережі закладів.

В Україні культура веганського харчування перебуває на етапі розвитку, і частина населення, яка практикує рослинну дієту, є низькою. Дослідження показують, що кількість веганів коливається від 1% до 5% населення залежно від регіону. Це порівняно мала кількість споживачів, що створює обмежений ринок для веганських ресторанів. За таких умов складно забезпечений стабільний потік споживачів.

2. *Різниця у поведінці споживачів.* Не всі вегани є постійними клієнтами веганських ресторанів. Багато людей, які підтримують веганську дієту, готують страви вдома через:

- обмежений бюджет;
- бажання контролювати якість страв;
- нестачу довіри до закладів харчування щодо дотримання веганських стандартів.

3. *Складність залучення усіх споживачів.* Веганські ресторани часто не приваблюють широку аудиторію, яка не обмежує себе в харчуванні. Основні причини:

- стереотипи. Частина населення вважає, що веганська їжа «нудна» або «несмачна», що ускладнює залучення нових споживачів;
- психологічний бар'єр. Для багатьох людей концепція «веганського» асоціюється із суворими обмеженнями, а не з новими кулінарними можливостями.

4. *Висока собівартість.* Імпортні інгредієнти, такі як рослинні сири чи альтернативи м'яса, підвищують ціну страв.

Висока собівартість є одним із найбільш критичних викликів для веганських ресторанів. Це впливає на цінову політику, рентабельність бізнесу та його конкурентоспроможність.

Причини високої собівартості. Для створення смачних і поживних веганських страв потрібні якісні продукти: органічні овочі, фрукти, горіхи, рослинні білки (тофу, темпе, сейтан), а також інноваційні замінники м'яса та молочних продуктів (наприклад, Beyond Meat чи рослинні сири). Ці матеріали часто коштують дорожче, ніж традиційні м'ясні чи молочні аналоги [1].

Особливо висока ціна на імпортовані продукти, як-от екзотичні види, кокосова олія чи авокадо, які використовують у багатьох популярних веганських рецептах.

Сезонність продукту. Багато веганських ресторанів прагнуть використовувати свіжі овочі та фрукти, але їх доступність залежить від сезону.

У зимовий період ціна на такі продукти може зростати в кілька разів.

Витрати на альтернативні продукти. Замінники тваринних продуктів, такі як рослинне молоко, масло, сметана чи яйця, мають складніший процес виробництва та дорожчі вихідні компоненти. Наприклад, мигдальне або кокосове молоко коштує дорожче за коров'яче.

Обмеження доступу до локальних постачальників. У багатьох регіонах недостатньо розвинена мережа локальних фермерів чи виробників, які можуть забезпечити доступні й якісні продукти. Це змушує ресторани закуповувати матеріали через посередників, що є не вигідно.

Інноваційність. Веганська кухня вимагає інноваційних підходів у приготуванні їжі, що часто забезпечує використання сучасного обладнання та продуктів із високою вартістю. Наприклад, для створення текстурованого рослинного м'яса потрібні спеціалізовані технології та ін [8].

Наслідки високої собівартості. Щоб покрити витрати, ресторани змушені підвищувати ціни на свої страви, що може зробити їх менш доступними для широкої аудиторії. Висока ціна може відштовхнути споживачів, які порівнюють веганські страви з традиційними стравами, вважаючи їх невиправдано дорогими.

Конкуренція з традиційними ресторанами. Традиційні ресторани мають більшу гнучкість у ціноутворенні, оскільки їх продукти коштують дешевше. Це створює тиск на веганські ресторани, які змушені пропонувати додаткову цінність, щоб виправдати свої ціни.

За таких умов необхідно здійснювати пошук локальних постачальників. Розвиток співпраці з місцевими фермерами дозволяє зменшити витрати на транспортування, отримувати свіжі продукти. Замість імпортованих можна робити акцент на сезонних локальних овочах та фруктах, створюючи меню, яке адаптується до пори року. Це дозволить зменшити витрати та додати унікальності.

Якщо меню буде привабливим для всіх категорій споживачів, включаючи тих, хто не використовує веганство, це збільшить прибутки та компенсує високу собівартість продуктів.

Отож, висока собівартість залишається серйозним викликом для веганських ресторанів. Проте, такий виклик є одночасно можливістю: акцентуючи увагу на якості та унікальності своїх страв, ресторани можуть побудувати довіру до свого бренду та залучити лояльну аудиторію споживачів.

5. Обмежений попит у регіонах. У багатьох регіонах, особливо в сільській місцевості, кулінарна традиція міцно пов'язана з м'ясними, молочними та іншими продуктами тваринного походження. М'ясо часто сприймається як основа харчування і символ достатку. Веганські страви можуть сприйматися як екзотика, яка не відповідає звичним традиціям харчування.

Багато людей у регіонах мають обмежене уявлення про веганське харчування, його екологічні переваги або різноманіття. Поширені міфи про те, що веганська їжа є одноманітною, не ситною або дорожчою за звичайну. Місцеві жителі часто дають перевагу більш доступним традиційним продуктам, які можна придбати у супермаркетах.

Веганські ресторани можуть сприйматися як «модний тренд», який не відповідає реальним потребам регіонального населення.

За таких умов є необхідним у ресторанах:

- проведення майстер-класів, лекцій або дегустацій, спрямованих на роз'яснення переваг веганського харчування та демонстрацію його смакових можливостей;
- створення страв, які поєднують місцеві кулінарні традиції з веганськими принципами. Наприклад, використання знайомих страв: борщ з грибами, овочевий шашлик, тощо;
- зосередження на простих і доступних рецептах, які відповідають смакам місцевих жителів;
- співпраця з місцевими організаціями, школами, лікарнями або фермерами може розширити аудиторію;
- організація спільних заходів, наприклад, ярмарків чи благодійних обідів, де пропонувати веганські страви;

- залучення клієнтів через онлайн-платформи, мобільні додатки та соціальні мережі, які дозволяють ефективно просувати концепцію веганства;
- фокус на молодь. Молоде покоління традиційно більш відкрите до нових ідей та готове експериментувати з харчуванням.

Обмежений попит у регіонах є складним, але не непереборним викликом для веганських ресторанів. Успішне рішення цієї проблеми потребує адаптації бізнесу до місцевих умов, активної просвітницької діяльності та тісної взаємодії з споживачами.

6. Інфраструктурні труднощі. Логістика та доступність спеціалізованих продуктів залишаються проблемою для багатьох ресторанів. Інфраструктурні труднощі є серйозним бар'єром для розвитку веганських ресторанів, оскільки вони впливають на всі аспекти бізнесу: від постачання продуктів і створення меню до обслуговування.

Дефіцит місцевих замінників тваринних продуктів, таких як рослинне м'ясо, сир або молоко, змушує ресторани імпортувати ці товари, що збільшують їх вартість.

Для приготування багатьох веганських страв потрібно спеціальне обладнання, як-от спеціалізовані блендери високої потужності, пароконвектомати або сушарки для продуктів. У невеликих регіонах доступ до такого обладнання обмежений, а його вартість часто занадто висока для починаючих бізнесів. Ремонт та обслуговування професійного обладнання може бути проблематичним у регіонах, де немає сертифікованих сервісних центрів.

Для роботи веганських ресторанів потрібне стабільне електропостачання для зберігання та приготування їжі. У деяких регіонах перебої із світлом через постійні обстріли.

Прагнення до екологічності потребує додаткових інвестицій у сортування відходів, використання багаторазового пакування, тощо. У регіонах з нерозвиненою екологічною інфраструктурою, наприклад, відсутністю програми утилізації органічних відходів, ресторани можуть стикатися з проблемами дотримання стандартів екології.

Проте, лобіювання програм державної підтримки малого бізнесу в гастрономічному секторі, таких як дотація на обладнання чи субсидії для екологічної ініціативи можуть бути стимулом, та навіть стартапом розвитку та відкриття веганських закладів.

4.2. Перспективи розвитку веганських ресторанів в Україні

В Україні зростає дедалі більший інтерес до здорового способу життя, який охоплює правильне харчування, фізичну активність та турботу про екологію. Це створює сприятливі умови для розвитку веганських ресторанів, які можуть задовольнити попит на здоров'я та екологічно чисту їжу. Веганська кухня асоціюється з користю для здоров'я, легкістю та натуральністю, що відповідає сучасним запитам українських страв. Веганські ресторани мають значний потенціал для подальшого розвитку (рис. 4.2).



Рис. 4.2. Перспективи розвитку веганських ресторанів в Україні

1. Популяризація здорового способу життя. Сьогодні українці все більше усвідомлюють, як харчові звички впливають на їх здоров'я. Завдяки зростанню кількості інформації в медіа, соціальних мережах, тощо, суспільство починає розуміти важливість збалансованого раціону. Веганські ресторани можуть запропонувати страви, які є корисними для здоров'я, а саме:

- зниження ризику серцево-судинних захворювань, діабету та ожиріння;
- покращення роботи травної системи за рахунок високого вмісту клітковини у рослинних продуктах.

Українці, які прагнуть зміцнити своє здоров'я, часто звертають увагу на рослинну їжу. Веганські ресторани можуть використовувати цей тренд, акцентуючи увагу на медичних і дієтологічних перевагах своїх продуктів.

Вплив фітнес-індустрії, розвиток фітнес-культури та активного способу життя також впливають на популяризацію веганських ресторанів. Спортсмени, йоги та люди, які займаються фітнесом, часто шукають їжу, яка допомагає їм досягти фізичних результатів і підтримувати енергію. Рослинні джерела білка, такий як нут, тофу, сочевиця, темпе чи горіхи, стають частиною щоденного раціону.

На сучасному етапі дуже популярними є детокс-програми. Детокс-дієти стають все більш популярними серед українців, які хочуть покращити своє самопочуття, очистити організм і скинути зайву вагу. Веганські ресторани пропонують спеціальні програми детокс-харчування, які базуються на рослинній кухні:

- зелені смузі з шпинатом;
- натуральні свіжовижаті соки з цитрусових, буряка, моркви;
- легкі салати з овочів;
- супи на основі овочевих бульйонів;
- спеціалізовані пропозиції, як-от триденні чи п'ятиденні детокс-раціони.

Турбота про екологію є важливою складовою сучасного розуміння здорового способу життя. Люди все частіше усвідомлюють, що їх вибір їжі впливає не тільки на їхнє здоров'я, а й на стан навколишнього середовища.

Багато веганських ресторанів запроваджують екологічні ініціативи: демонструють заміну пластику, сортування відходів, тощо.

Позиціонування веганських ресторанів як екологічно відповідальний бізнес може залучити свідомих клієнтів, які прагнуть зробити внесок у збереження довкілля.

Популяризація здорового способу життя в Україні відкриває великі перспективи для веганських ресторанів. Завдяки зростанню обізнаності про правильне харчування, впливу фітнес-культури, популярності детокс-програм та

екологічності, веганська кухня має шанс стати не лише модним трендом, а й невід'ємною частиною харчової культури країни. Завдяки тренду на правильне харчування, дедалі більше людей відкривають для себе рослинну кухню.

2. Розширення в регіонах. Розширення веганських ресторанів в регіонах України є перспективним, але водночас складним завданням, яке потребує стратегічного підходу.

На межі зростання популярності здорового способу життя, екологічної свідомості та інтересу до нових гастрономічних трендів цей напрямок відкриває значні можливості для бізнесу. Проте регіональні ринки мають свої особливості, що впливають на успішність розвитку, а саме:

- зростання попиту на здорову їжу;
- відсутність конкуренції;
- відсутність великої кількості спеціалізованих ресторанів дозволяє швидше зайняти лідерські позиції;
- нова концепція може звернути увагу як місцевих жителів, так і туристів.

Для успішного входу на регіональний ринок важливо врахувати культурні особливості та потреби місцевих жителів. Необхідно розробити меню страв з традиційними смаками, але з веганськими принципами (наприклад, веганський борщ, вареники, крученики, тощо), а також використовувати локальні продукти для їх приготування.

Розширення веганських ресторанів в регіонах України є перспективним напрямком, який вимагає глибокого аналізу та адаптації бізнес-моделі до місцевих умов. Успіх залежить від здатності поєднувати сучасні гастрономічні тренди з культурними особливостями регіонів, просвітницької діяльності та побудови довіри до бренду. Завдяки інноваційним підходам та співпраці з місцевими громадами, веганські ресторани можуть не зайняти нові ніші, але стати каталізатором змін у харчовій культурі країни.

3. Інноваційні технології. Використання сучасних методів приготування (наприклад, ферментація для створення рослинних сирів) дозволить створювати нові страви та знижувати собівартість.

Інноваційні технології відіграють ключову роль у розвитку сучасної ресторанної індустрії, зокрема веганських закладів. Вони дають можливість оптимізувати бізнес-процеси, підвищити якість страв, знизити витрати та покращити клієнтський досвід.

Веганські ресторани особливо потребують впровадження інновацій, оскільки їх успіх залежить не тільки від смаку їжі, але й від здатності привернути увагу сучасних споживачів, які шукають нові кулінарні враження, екологічність і зручність [13].

Основні інноваційні технології, які мають вирішальне значення у розвитку веганських закладів

1. Інноваційні технології у приготуванні їжі (рослинні замінники м'яса, молока та яєць). Технології дозволяють створювати рослинні білки з текстурою, яка імітує м'ясо, рибу чи молочні продукти. Це приваблює навіть тих споживачів, які не є веганами, але хочуть зменшити споживання тваринного м'яса [23].

2. 3D-друк їжі. Технологія 3D-друку дозволяє створювати страви складних форм і текстур, використовуючи рослинні матеріали. Це відкриває нові горизонти для творчості кухарів і залучення клієнтів, які прагнуть спробувати створити щось унікальне. Наприклад, за допомогою 3D-друку можна виготовити стейки з рослинного білка або десерти [24].

3. Ферментовані продукти. Інноваційні методи ферментації дозволяють створювати рослинні сири, йогурти та навіть морепродукти. Ферментовані продукти мають автентичний смак і текстуру, що задовольняє навіть справжніх гурманів.

4. Індукційні та інфрачервоні плити. Використання сучасного обладнання, яке забезпечує точне регулювання температури, дозволяє досягти ідеальної текстури та смаку страви. Такі технології знижують енергоспоживання та підвищують ефективність кухонних процесів.

5. Автоматизація та робототехніка. Використання робототехніки у приготуванні їжі стає все популярнішим. Вони можуть виконувати різні завдання, як-от нарізка овочів чи змішування овочів, що знижує витрати на

персонал і продуктивність. Наприклад, машини-кухарі здатні готувати смузі, салати чи супи з точністю до грама, забезпечуючи стабільність якості.

6. Автоматизовані системи обслуговування. У веганських ресторанах можна впроваджувати термінали для самостійного замовлення, які дозволяють споживачам вибирати страви з урахуванням своїх алергенів, тощо [28].

7. Цифрові системи управління кухнею. Програмне забезпечення для управління кухонними процесами дозволяє автоматично відстежувати залишки харчових продуктів, планувати меню на основі сезонності та мінімізувати харчові витрати [34].

8. Екологічні технології. Інноваційні технології, як-от системи компостування або переробки відходів, можуть ресторанам зменшити екологічний вплив. Деякі заклади пропонують технології вакуумного пакування та заморожування, які зберігають свіжість овочів і запобігають їх псуванню.

9. Енергоефективне обладнання. Використання індукційних плит, холодильників із низьким енергоспоживанням та LED-освітлення дозволяє ресторанам скорочувати витрати на електроенергію.

10. Використання екологічного пакування. Сучасні технології дозволяють створювати біорозкладні матеріали для пакування страв, які не шкодять довкіллю. Наприклад, упаковка з крохмалю чи бамбуку є популярним вибором серед екологічного пакування.

11. Цифрові технології та взаємодія з клієнтами. Використання мобільних додатків для замовлення дозволяє клієнтам швидко вибрати страви, а додатки, які пропонують персоналізовані рекомендації, допомагають підвищити лояльність клієнтів [20].

12. Віртуальна реальність (VR) та доповнена реальність (AR). У деяких закладах використовують VR-тури кухнею чи інтерактивні AR-меню, які допомагають клієнтам дізнаватися більше про страви та їх склад.

13. Соціальні мережі та інтерактивний контент. Використання сучасних технологій для створення візуально привабливого контенту (відео, фото, фільмів) завдяки яким ресторани зможуть залучати нову аудиторію.

Веганські ресторани можуть проводити інтерактивні онлайн-заходи, як-от кулінарні майстер-класи.

14. Персоналізація через штучний інтелект (AI). Штучний інтелект може аналізувати звички та вподобання клієнтів, щоб запропонувати швидше знайти страви, які відповідають їхнім харчовим потребам (веганство, безглютенова дієта, тощо).

Інноваційні технології є основою майбутнього успіху веганських ресторанів. Їх впровадження дозволяє не лише підвищити ефективність роботи, але й відповідати сучасним очікуванням споживачів щодо якості, екологічності та технологічності. Інвестиції в нове обладнання, цифрові інструменти та екологічні рішення дозволяють веганським ресторанам зайняти провідні позиції на ринку.

5. *Zero-Waste*. Заклади, які інтегрують принципи безвідходного виробництва, стають більш привабливими для екологічно свідомих споживачів. Основна мета – зменшити кількість відходів, які створюють ресторани, шляхом оптимізації процесів та мінімізації використання ресурсів. Наприклад, ресторани можуть купувати продукти у великих упаковках, уникати одноразового посуду та запроваджувати практику повторного використання.

У ресторанах можна використовувати багаторазовий посуд. Для пакування їжі пропонуються багаторазові контейнери, які клієнти можуть приносити з собою.

Відходи повинні бути розділені та відправлені на переробку. Це стосується пластику, скла, металу і ін. Деякі заклади організовують пункти збору вторинної сировини або співпрацюють з компаніями, що спеціалізуються на переробці відходів.

Органічні відходи, такі як залишки їжі, можуть бути перетворені на компост для подальшого використання у фермерстві чи садівництві.

Необхідно також відмовлятися від продуктів, які не відповідають екологічним стандартам, як-от пластикові соломинки, пакетики для цукру чи

інші одноразові вироби. Багато сучасних споживачів обирають заклади, які підтримують екоініціативи.

Заклади, які впроваджують Zero-Waste, стають прикладом для інших, це сприяє створенню позитивного іміджу бренду. Проте, успішна реалізація концепції Zero-Waste потребує змін у підходах до роботи персоналу, їх потрібно навчити правильно сортувати відходи, використовувати нові матеріали, тощо.

Zero-Waste – це не лише модний тренд, а й стратегічний напрямок розвитку веганських ресторанів. Впровадження цієї концепції дозволяє закладам показати свою екологічну відповідальність, зменшити витрати та зміцнити довіру клієнтів.

6. Підтримка місцевих фермерів. Співпраця з місцевими постачальниками може допомогти знизити витрати та пропонувати більш доступні ціни. Підтримка місцевих фермерів є основним елементом стратегії розвитку веганських ресторанів. Такий підхід сприяє створенню сталого бізнесу, забезпечує якість продуктів, зміцнює місцеву економіку та забезпечує довіру клієнтам.

Для веганських ресторанів співпраця з місцевими фермерами відповідає ідеї екологічності, етичного споживання та підтримки здорового способу життя.

Фермери, які працюють в регіоні, часто вибирають органічні методи вирощування, що відповідають екологічній ідеї веганських ресторанів. Місцеві фермери пропонують свіжі та сезонні продукти, які мають вищу харчову цінність і кращі смакові характеристики. Відсутність тривалого зберігання та транспортування дозволяє мінімізувати використання консервантів чи інших хімічних добавок.

Співпраця з локальними постачальниками стимулює розвиток місцевого аграрного сектору. Такий підхід зменшує залежність від великих дистриб'юторів і глобальних постачальників. Для зменшення ризиків слід співпрацювати з кількома фермерами, що дозволяє уникнути дефіциту певних продуктів.

Веганські ресторани в Україні є важливою частиною гастрономічної індустрії, яка відповідає на глобальні тренди етичного споживання та здорового харчування. Хоча розвиток цієї галузі стикається з певними викликами, вона демонструє позитивну динаміку, особливо у великих містах. Подальший розвиток можливий завдяки популяризації рослинного харчування, розширенню аудиторії та інноваційним підходам до створення меню та організації бізнесу.

ВИСНОВКИ

На основі теоретичного аналізу, емпіричних досліджень та практичного обґрунтування розкрито сутність поняття веганства як стилю життя, що базується на виключенні будь-яких продуктів тваринного походження. Веганство є вагомим чинником, що формує сучасні споживчі тренди, орієнтовані на екологічність, етичність та здоровий спосіб життя. Зростання інтересу до веганських продуктів і послуг пов'язане зі змінами у свідомості споживачів, глобалізацією трендів рослинного харчування та підвищенням попиту на інноваційні гастрономічні рішення.

Аналіз інноваційних підходів у веганських ресторанах показав, що цей сегмент інтегрує сучасні технології та адаптує новітні бізнес-моделі до потреб ринку. Ключовими інноваційними трендами є екологічно стійкі бізнес-моделі; цифровізація процесів, тощо. Такі інноваційні підходи сприяють підвищенню конкурентоспроможності веганських ресторанів та популяризації культури рослинного харчування.

Ринок веганських ресторанів в Україні знаходиться на етапі активного зростання, проте його рівень розвитку все ще поступається багатьом країнам Європи. У великих містах, таких як Київ, Львів, Одеса та Харків, відкривається все більше спеціалізованих веганських ресторанів, кафе та кав'ярень.

Українські підприємства все активніше беруть участь у виробництві веганських продуктів. Деякі компанії вже створюють якісні продукти, такі як соєве молоко, альтернативи м'яса, рослинні йогурти та десерти. Наприклад, на ринку є виробники веганського морозива та шоколаду. Однак, значна частина інгредієнтів (наприклад, кокосове молоко, мигдаль, білкові ізоляти) імпортується, що підвищує собівартість продукції.

Українські виробники мають перспективу зайняти нішу на європейському ринку завдяки конкурентній ціні та якості. Попит на веганські продукти в Європі постійно зростає, що дає можливість для експорту. Орієнтація на стандарти ЄС може покращити позиції українських компаній на міжнародному ринку.

Розвиток веганської індустрії стикається з низкою проблем, які гальмують її зростання. Рослинні продукти часто швидко псуються, а умови транспортування та зберігання не завжди відповідають потребам. У регіонах споживачі часто стикаються з обмеженим вибором веганських продуктів. Висока собівартість через імпорتنу сировину робить продукти менш доступними для широкого кола споживачів.

Фестивалі веганської кухні, дегустації та кулінарні майстер-класи сприяють популяризації рослинного харчування серед широкої аудиторії.

Використання сучасних технологій у виробництві є важливою особливістю веганської індустрії. Біоферментація та технології створення рослинного м'яса сприяють покращенню якості продуктів і зниженню їх собівартості. Концепція Zero-Waste інтегрується у виробничі процеси, дозволяючи залучити екологічно свідомих споживачів.

Веганська індустрія в Україні має великий потенціал для розвитку, орієнтуючись на глобальні тренди здорового харчування та екологічної свідомості.

У ході проведення SWOT – аналізу вияснили, що основними сильними сторонами є зростаючий попит, інноваційність і можливість виходу на європейський ринок. Водночас індустрія стикається з викликами, такими як висока собівартість, логістичні труднощі та відсутність державної підтримки. Для ефективного розвитку важливо інвестувати в інфраструктуру, популяризацію рослинного харчування та локальне виробництво.

Електронна комерція відіграє важливу роль у розвитку веганської індустрії в Україні. Все більше веганських виробників створюють онлайн-магазини, де споживачі можуть замовляти продукцію безпосередньо. Онлайн-маркети, які пропонують широкий асортимент екологічних та веганських товарів, роблять їх доступними для жителів навіть найвіддаленіших регіонів. У великих містах активно працюють сервіси доставки готових страв із веганських кафе, що спрощує доступ до такої їжі.

Цифрові рішення також дозволяють підприємствам бути гнучкими у комунікації зі споживачами через мобільні додатки, соцмережі та email-розсилки.

Індустрія веганства стимулює розвиток і суміжних напрямів бізнесу, таких як веганська косметика, яка не містить інгредієнтів тваринного походження, стає популярною серед споживачів. Бренди починають використовувати етичні матеріали (наприклад, екошкіру чи тканини з перероблених матеріалів) для створення одягу та аксесуарів. Попит на рослинні протеїни, вітамінні комплекси та органічні добавки зростає серед спортсменів і людей, які ведуть активний спосіб життя.

Багато веганських підприємств в Україні впроваджують Zero-Waste принципи у свою діяльність, а саме:

- використання екологічного пакування (скло, папір, біорозкладні матеріали);
- зменшення харчових відходів у процесі виробництва;
- організація систем збору та повторного використання пакувальних матеріалів. Zero-Waste є важливим трендом, який дозволяє залучити екологічно свідомих споживачів.

Особливості веганської індустрії в Україні свідчать про її потенціал до подальшого розвитку. Незважаючи на існуючі виклики, такі як висока вартість продукції, низький рівень обізнаності населення та брак державної підтримки, індустрія має чіткі перспективи зростання. Інноваційність, глобальні тренди здорового харчування, активна цифровізація та орієнтація на експорт можуть стати ключовими драйверами для розвитку веганського бізнесу в Україні.

Отож, у контексті глобалізації Україна активно переймає світовий досвід у впровадженні екологічних практик, і веганські ресторани стають своєрідними амбасадорами цього тренду. Вони не лише задовольняють попит екологічно свідомих клієнтів, але й формують нові харчові звички, надихаючи інших переходити до стійкого споживання.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Вегетаріанська та веганська кухня: переваги та можливості для готелів та ресторанів. URL: <https://www.greenhotelier.org/our-themes/food-and-drink/vegetarian-and-vegan-cuisinebenefits-and-opportunities-for-hotels-and-restaurants/>
2. Вікарчук О.Д. 8 найкращих вегетаріанських кафе в Україні. URL: http://ua.igotoworld.com/ua/article/716_vegetarianskie-kafe-ukrajiiny.htm. (дата звернення: 21.10.2025).
3. Гірняк Л. І., Глагола В. А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Інфраструктура ринку. 2018. Випуск 16. С. 71–78. URL: http://market-infr.od.ua/journals/2018/16_2018_ukr/13.pdf (дата звернення: 22.02.2025).
4. Гузар У., Голод А., Паска М., Феленчак Ю., Федоришина Л. Становлення індустрії гостинності як чинника підвищення конкурентоспроможності національної економіки. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice. 2022. Вип. 3 (44). С. 208-215. DOI: <https://doi.org/10.55643/fcaptp.3.44.2022.3596> (дата звернення: 22.02.2025).
5. Державна Служба Статистики України. URL: https://ukrstat.org/uk/operativ/oper_new.html (дата звернення: 12.05.2025).
6. Доставка їжі в Україні та світі – розкіш чи нова норма? URL: <https://www.epravda.com.ua/rus/columns/2023/12/29/708250/> (дата звернення: 24.07.2025).
7. Дослідження: у яких містах світу найбільше веганських закладів. URL : <https://mind.ua/news/20232952-doslidzhennya-u-yakih-mistah-svitu-najbilshe-veganskih-zakladiv>. (дата звернення: 21.10.2025).
8. Завадинська О., Ніколайко Г., Огороднік М. Дослідження інноваційних рішень для оновлення існуючих бізнес-моделей і сучасних сервісних технологій у ресторанному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2022. Т. 5. № 2. С. 229-238. DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270098>.
9. Зайченко К. С., Шацков В.В. Аналіз основних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу України. Економічний журнал Одеського політехнічного університету. 2018. № 3 (5). С. 20–27.
10. Застосування вегетаріанського та веганського харчування у ресторанному бізнесі: аналіз тенденцій та впровадження в Україні.

ULR:https://ukrstat.org/uk/operativ/operativ2019/fin/potr/brrbs/brrbs_u/brrbs0119_u.html. 3.

11. Знак якості для веганських та вегетаріанських продуктів. URL: <https://www.v-label.eu/uk/v-label>. (дата звернення: 28.10.2021).
12. Кафе швидкого харчування як бізнес. Продаж Фаст-фуду URL: http://melnicabiz.com.ua/ideas_new2/224_ (дата звернення: 02.03.2024).
13. Кіш Г. В. Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. Актуальні питання у сучасній науці. 2023. № 6 (12). С. 65–77. DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-6\(12\)-65-77](https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-6(12)-65-77).
14. Коркач Г., Котузаки О., Нікітчина Т., Шунько Г. Технологічні інновації в ресторанному бізнесі для забезпечення конкурентоспроможності закладу. Економіка харчової промисловості. 2021. Т.13. № 4. С. 69-74. DOI: <https://doi.org/10.15673/fie.v13i4.2194>.
15. Лисюк Т., Терещук О., Пасічник М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2022. № 40. URL:<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1450/1395> (дата звернення: 28.04.2025).
16. Малюта Л. Я., Шерстюк Р. П., Островська Г. Й. Event-менеджмент в індустрії туризму. Центральнoукраїнський науковий вісник. Економічні науки. Вип. 6 (39). Кропивницький: ЦНТУ, 2021. С. 220-230. DOI: [https://doi.org/10.32515/2663-1636.2021.6\(39\).220-230](https://doi.org/10.32515/2663-1636.2021.6(39).220-230).
17. Мигаль В. І. Впровадження веганської та вегетаріанської продукції в меню закладів ресторанного господарства. *Соціальна відповідальність як основа інноваційного розвитку бізнесу*: матеріали X Всеукр. наук.- практ. конф. пам'яті почесного проф. Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя, академіка НАН України Миколи Григоровича Чумаченка. 2022. С. 70–71.
18. Мороз О.В., Герасимчук В.В. Маркетингова оцінка закладів громадського харчування. Інфраструктура ринку. 2020. Випуск 43. С. 217–222. DOI: <https://doi.org/10.32843/infrastructure43-39> (дата звернення: 22.02.2024).
19. Островська Г. Креативний менеджмент як домінанта інноваційних підприємств. Соціально-економічні проблеми і держава. 2021. Вип. 2 (25). С. 625-640. DOI: <https://doi.org/10.33108/sepd2022.02.625>. URL: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2021/21hyodip.pdf> (дата звернення: 03.01.2025).
20. Постова В. Перспективи впровадження інтелектуальної автоматизації в ресторанний бізнес в умовах післявоєнного відновлення України. *Економіка та суспільство*. 2023. № 49. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-49-41>. URL:

- <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2331/2253>
(дата звернення: 28.08.2025).
21. Посто́ва В. В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2022. № 65. С. 98–103.
 22. Процак К., Передрій М. Ресторанний бізнес в умовах кризи: проблеми та напрямки розвитку. *Економіка та суспільство*. 2022. № 44. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-44-49>. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1821/1757>
(дата звернення: 29.04.2025).
 23. Ринок рослинного молока в Україні: для тих, кому не потрібне посередництво корови: URL : <https://proconsulting.ua/ua/pressroom/rynok-rastitelnogo-moloka-v-ukraine-dlya-teh-komu-ne-trebuetsyaposrednichestva-korovy>. (дата звернення: 27.10.2021).
 24. Рябеню́ка М. О. Впровадження інформаційних комп'ютерних технологій у ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. 2022. Вип. 41. 6 с. URL: <https://sel.vtei.edu.ua/repository/g.php?fname=28739.pdf>
(дата звернення: 25.06.2025).
 25. Степанова В. С. Вегетаріанство як вектор розвитку wellness-індустрії. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*. 2022. № 2. С. 11–17.
 26. Скільки в Україні вегетаріанців та веганів – дослідження. URL : <https://mind.ua/news/20222628-skilliv-ukrayini-vegetarianciv-ta-veganiv-doslidzhennya> (дата звернення: 21.10.2025).
 27. Соєве молоко корисні властивості та протипоказання. URL: <https://www.yizhainfo.pp.ua/soyeve-moloko-korisni-vlastivosti-ta-protipokazannya/> (дата звернення: 21.06.2025).
 28. Толок Г. А., Лагу́та О. М. Шляхи підвищення ефективності діяльності вегетаріанських ресторанів. *Молодий вчений*. № 11 (51), 2017. С.1330-1333.
 29. У чому користь кокосового, соєвого та вівсяного молока. URL :: <https://firtka.if.ua/blog/view/u-chomukorist-kokosovogo-soievogo-ta-vivsianogo-moloka>. (дата звернення: 28.07.2025).
 30. Федоров А. П. Вегетаріанство як сучасний тренд. *Економічні дослідження*. Вип. 3 (43). 2022. С. 34–41.
 31. Федосова К. Використання інформаційно-комунікаційних технологій в ресторанному бізнесі в період пандемії covid-19. *Економіка та суспільство*. 2022. №35. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-35-20>. URL:

- <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1085/1042>
(дата звернення: 27.07.2025).
32. Фудтех України. URL: <https://newfood.media/2022/02/06/fudtekh-ukrainy-2022-trendy-investorynovynky-startapy-kompanii/>
 33. Шамара І.М., Семенов М. А. Тенденції розвитку ресторанного господарства України в умовах глобалізації. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. 2018. Вип. 8. С. 204–210. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/VKhMv_2018_8_26. (дата звернення: 02.03.2025).
 34. Язіна В., Вишнікіна О., Погребняк А. Сучасні системи автоматизації устаткування підприємств ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2021. № 33. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-33-60>.
 35. Як змінився ресторанний ринок України у 2023 році? URL: <https://visitukraine.today/uk/blog/2869/> (дата звернення: 02.03.2025).
 36. Ahn J. Exploring the consequences of environmental consciousness in vegan restaurant customers. *Current Issues in Tourism*. 2024. Т. 27. № 14. Р. 2193–2198.
 37. Badu-Baiden F. Analysis of vegan restaurant diners' hierarchical experience structure by examining a vegan food attribute–benefit–value–intention linkage. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*. 2024. Т. 25. № 3. Р. 505–532.
 38. Hackett, P. (2019). *The Vegan Cookbook for Beginners: Plant-Based Recipes & Diet Plan Tips for Success*. Rockridge Press.
 39. Target Global. Офіційний сайт. URL: <https://www.targetglobal.vc/> (дата звернення: 25.02.2025).
 40. Postova V., Riabenka M., Mazurkevych I., Onyshchuk N., Vivsiuk I. Application of Innovative Methods of Managing the Labor Potential in the Hotel and Restaurant Business Establishments. *International Journal of Professional Business Review*. Vol. 8, no. 6 (Jun. 2023), e01590. DOI: <https://doi.org/10.26668/businessreview/2023.v8i6.1590> (дата звернення: 15.07.2025).
 41. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian Diets. URL: <https://goo.gl/DT5kMZ>. (дата звернення: 21.09.2025).
 42. <http://znp-cvsd.nuou.org.ua/article/view/125248/119791>
 43. https://economyandsociety.in.ua/journals/7_ukr/35.pdf
 44. <https://surl.li/ibzyuo>
 45. <https://www.veganexpress.org/vehan-zaklady-ukrainy>

46. <https://www.village.com.ua/village/food/food-guide/278203-kyiv-vegan-vegetarian-one-planet-green-13>
47. <https://www.village.com.ua/village/food/restaurants/271017-restorani-dimi-borisova-kosatka-i-milk-bar-sered-zakladiv-yak-priednalisya-do-proektu-vegancity>
48. <https://vegan.in.ua/m.html>
49. <https://stationpizza.com.ua/top-10-veganskih-kafe-u-kiyevi>
50. <https://pizzahouse.ua/vegan>
51. https://lviv.travel/ua/news/veganski-ta-vegetarianski-zakladi-u-lvovi?srsId=AfmBOorbyph_hmBMwQe-2ljUTXwjRkr8Vhb8snsPKophmK9keMP5aK
52. <https://eco-buffet.com/menu/>
53. <https://vegan.choiceqr.com/>

ДОДАТКИ

Тренди ринку веганської інноваційної їжі (Фото)



Рис. А.1. D-принтер для друку їжі [https://www.veganexpress.org/post/veganski-pidsumky-2024]



Рис. А. 2. Штучне м'ясо (виготовляється з горохового білка, води і масла)



Рис. А.3. Інноваційна їжа (часникова паста, мікс інноваційних смаколиків)



Рис. А.4. Feed (страви в пляшці). Продукти без глютену, лактози і без ГМО, включають білок, клітковину та жири

Продовження додатка А



Рис. А.5. SPRINGWAVE. Природний напій на основі спіруліни



Рис. А.6. Інноваційна харчова упаковка на основі морських водоростей (які можна розчинити та з'їсти)



Рис. А.7. Напій, орієнтований на споживачів віком 50+



Рис. А.8. Фіолетовий хліб з використанням антоціанін, витягнутих з чорного рису



Рис. А. 9. Рослинні меню для їдалень ЗСУ

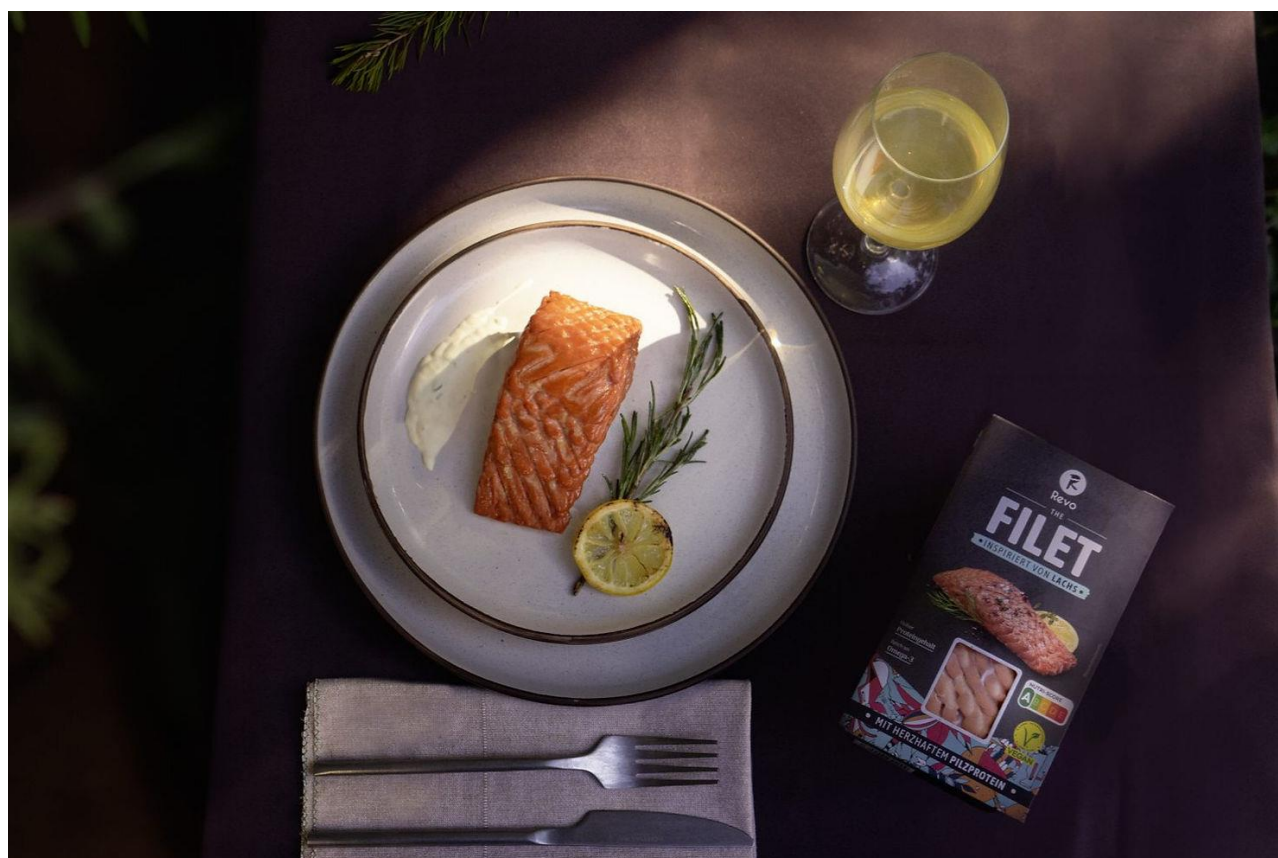


Рис. А.10. Веганське філе лосося з 3D-структуруванням (жири з білковим компонентом схожі на натуральний лосось)

