

Аналітичний (інтелектуальний): модуль часових рядів (прогнозування), модуль мережевої динаміки (оцінка структурних змін у кластері), модуль виявлення аномалій (кризові сигнали, репутаційні ризики); рівень 4. Управлінський (стратегічний): інтерактивна панель з підтримкою групового прийняття рішень (GDSS) для генерації альтернативних стратегій із зазначенням алгоритмів, сценаріїв дій та компромісів (trade-offs).

Отже, концепцію інтелектуальної цифрової платформи є інструментом стратегічного управління кластерною екосистемою, яка інтегрує технології збору даних, предикативної аналітики та мережевої фасилітації інформації. Розроблена архітектура може бути використана кластерними екосистемами туристичних дестинацій для створення стратегічних систем підтримки рішень, адаптованих до специфіки локальних умов їх діяльності

Список літератури:

1. Босовська М. Стратегування інноваційних кластерних екосистем в умовах глобальних зрушень для повоєнного відновлення туризму. *Сталий розвиток економіки*. 2025. № 6 (57). С. 113–119. DOI: 10.32782/2308-1988/2025-57-15.

2. Благодир Л. М. Цифрові бізнес-екосистеми як специфічна форма координації господарської діяльності в умовах цифрової економіки. *Економіка та суспільство*. 2022. № 46. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-46-55> (дата звернення: 05.04.2026).

УДК 640.43/.45:642.09:502.175

Дуб В.В.

канд. техн. наук, доцент
доцент кафедри економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи

Пшенична Н.С.

здобувачка вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
Центральноукраїнський національний технічний університет

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З УРАХУВАННЯМ ЕКОТРЕНДУ

Екологізація закладів готельного-ресторанного та туристичного бізнесу є пріоритетним напрямом їх розвитку та конкурентоспроможності [1, 2]. Нажаль, в Україні з урахуванням військових реалій недостатньо приділяють уваги питанню збереження довкілля, що призводить до підвищеного екологічного навантаження на людей в тому числі і на споживачів послуг готельно-ресторанного господарства.

В випадку підвищеного екологічного навантаження на організм людини нераціональне харчування розглядається як фактор, який знижує захисні та адаптаційні можливості людського організму. Нераціональне харчування є серйозною проблемою людства. Згідно даних Центру громадського здоров'я України [3] кожна п'ята людина у світі помирає через те, що не вживає здорову їжу. Аналогічних статистичних даних щодо смертності в Україні нами не знайдено.

На даний час попит на здорову їжу стрімко зростає, охоплюючи тренди на екологічність, прозорість складу та лікувально-профілактичну дію продуктів. Споживачі шукають органічні продукти акцентуючи увагу на їхній вплив на здоров'я та довкілля. В ресторанному господарстві та харчовій промисловості новим перспективним напрямом є використання нетрадиційних видів сировини: калини, шипшини, бузини, чорнобривців бархатних, аронії, топінамбура тощо.

Проте значна кількість рослин, що можуть внести суттєвий вклад у зміцнення здоров'я українців не використовується в промислових масштабах закладами ресторанного господарства та підприємствами харчової промисловості України. До однієї з таких рослин можна віднести портулак городній. Дана рослина досить часто зустрічається на посівах зернових культур, городах, недоглянутих ділянка чи просто повз доріг і вважається найлютішим ворогом у огорожників та садівників, але в той же час його можна використовувати в кулінарії та косметології.

Наприклад, в країнах Середземномор'я (Італії, Греції) портулак часто додають у салати з огірками, томатами, сиром фета чи вареною картоплею. На Сицилії його засмажують у клярі чи додають в омлети. В країнах Близького Сходу (Ліван, Туреччина) портулак городній є незамінним інгредієнтом традиційного салату «Фаттуш». Також портулак використовується безпосередньо у маринованому вигляді як пікантна закуска. В Азербайджанській кухні портулак використовується в таких традиційних стравах, як плов чи долма.

З мікроелементів надземна частина портулаку містить цинк, мідь, марганець, нікель та залізо. З мікроелементів у зеленій частині портулаку присутні кальцій, калій, магній та натрій. Також в даній рослині наявні білки, цукри, замінені та незамінні амінокислоти. Портулак містить значну концентрацію альфа- і гамма-ліноленових кислот яка в кілька разів перевищує їх концентрацію у шпинаті. [4, 5]

Насіння портулаку городнього також є цінною харчовою сировиною так як містить жирну олію, до складу якої входять пальмітинова, стеаринова та лінолева кислоти. Проте враховуючи результати досліджень різних науковців [4, 5], можна зробити висновок, що для розширення асортименту страв ресторанного господарства з урахуванням концепції здорового

харчування найбільш перспективною сировиною є листя портулаку городнього як цінне природне джерело біологічно активних речовин.

Список літератури:

1. Дуб В.В. Екологізація – пріоритетний напрямок розвитку закладів готельного-ресторанного та туристичного бізнесу // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Сучасні тенденції та розвиток соціально-економічних систем»: тези доповідей, 4 грудня 2024 р. – Харків: Харківський національний економічний університет ім. Семена Кузнеця, 2024 – С. 169-171 URL: <https://dspace.kntu.kr.ua/handle/123456789/16078> (дата звернення: 19.03.2026).
2. Дуб, В. В. Екологізація закладів індустрії гостинності / В. В. Дуб, Ю. М. Радутна // Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу : матеріали Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (4–5 груд. 2023 р., м. Полтава). – Полтава : ПУЕТ, 2024. – С. 234–237. URL: <https://dspace.kntu.kr.ua/handle/123456789/16882> (дата звернення: 19.03.2026).
3. Центр громадського здоров'я України. URL: <https://www.facebook.com/phc.org.ua/posts/неправильне-харчування-серйозна-проблема-у-світі/464742449210922/> (дата звернення: 19.03.2026).
4. Kinichenko, A. O. (2017). Дослідження амінокислотного складу portulaca oleracea l. та portulaca grandiflora hook. *Фармацевтичний часопис*, (4), 5–7. URL: <https://ojs.tdmu.edu.ua/index.php/pharm-chas/article/view/7112/6563> (дата звернення: 19.03.2026).
5. Степанова, С. І. Портулак городній (Portulaca oleracea L.) – перспективне джерело α -ліноленової кислоти / С. І. Степанова, М. В. Міщенко // Синтез і аналіз біологічно активних речовин і лікарських субстанцій : тези доп. Всеукр. наук.-практ. конф. з міжнар. участю, присвяченої 80-річчю з дня народження д-ра фармац. наук, професора О. М. Гайдукевича, м. Харків, 12-13 квіт. 2018 р. – Х. : НФаУ, 2018. – С. 297. URL: <http://dspace.nuph.edu.ua/handle/123456789/17601> (дата звернення: 19.03.2026).

УДК 642.1/.5:641.5(043.2)

Науковий керівник: **Пахомська О.В.**
старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
Дуднік А.І.,
здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня

ВИКОРИСТАННЯ DIGITAL-ТЕХНОЛОГІЙ У СУЧАСНІЙ КУЛІНАРІЇ

У сучасних умовах динамічного розвитку індустрії гостинності впровадження digital-технологій стає не просто стратегічною перевагою, а фундаментальною основою життєздатності будь-якого підприємства