

1. ЕКОНОМІКА

DOI: <https://doi.org/10.32782/2523-4803/75-4-1>

УДК 330.101

Безчасний О.У.

доктор економічних наук, доцент,
Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2663-4688>

Мітал О.Г.

кандидат економічних наук, доцент,
Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4101-3081>

Петровська І.О.

кандидат економічних наук, доцент,
старший науковий співробітник,
Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2716-1990>

Bezchasnyi Oleksiy, Mital Olena, Petrovska Irina

V.I. Vernadsky Taurida National University

ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ЯК ФАКТОР ПОКРАЩЕННЯ СЕРВІСУ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Ця стаття присвячена аналізу ролі функціональних продуктів як фактору покращення сервісних послуг у готельно-ресторанному бізнесі. Вона розглядає актуальність впровадження оздоровчих та функціональних страв у меню закладів харчування, зокрема у сегменті HoReCa, з урахуванням сучасних тенденцій здорового харчування. У статті досліджуються основні біологічно активні інгредієнти, їх вплив на організм та можливості їх використання для підвищення якості харчування. Особлива увага приділяється перспективам розвитку функціональної гастрономії, методам інтеграції нутрицевтичних інгредієнтів у меню, а також перевагам для закладів, що впроваджують ці технології. Стаття містить аналіз сучасних досліджень, законодавчих аспектів та практичних рекомендацій щодо створення збалансованих та корисних страв, що сприяють зміцненню здоров'я клієнтів. Висновки підкреслюють важливість розвитку функціональної гастрономії для підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанного бізнесу та популяризації здорового способу життя серед українських споживачів.

Ключові слова: *якість, сервіс, функціональні продукти харчування, нутрицевтики, нутриціологія, готельний бізнес, ресторанний бізнес.*

Постановка проблеми. Останніми роками в Україні спостерігається зниження рівня здоров'я населення. Середня тривалість життя тут майже на 10 років менша, ніж у країнах Європи. Це пов'язано з низкою причин, зокрема складними екологічними умовами, соціально-економічними проблемами, зниженням матеріального рівня життя більшості людей та порушеннями в харчуванні. У таких умовах виникає потреба в продуктах харчування з функціональними властивостями, які не лише забезпечували б енергетичні та поживні потреби організму, але й мали б позитивний вплив на весь організм або на окремі його органи. Сьогодні споживачі

дедалі більше приділяють увагу власному здоров'ю, і питання функціонального харчування стають предметом обговорення не лише в наукових колах.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Одним із ключових напрямків розвитку закладів ресторанного господарства є підвищення ефективності їх функціонування шляхом впровадження сучасних наукових досягнень та інноваційних технологій. Використання як локальної, так і спеціальної функціональної сировини з заданими властивостями може значно покращити якість харчування. У сучасному світі питання здорового та збалансованого харчування набуває особливої

актуальності. Недотримання режиму прийому їжі, споживання продуктів із недостатнім вмістом поживних речовин чи наявністю шкідливих компонентів часто призводить до проблем зі здоров'ям, включаючи розлади травлення, порушення функцій органів та накопичення зайвої ваги. Відтак, впровадження оздоровчих і функціональних продуктів у меню закладів харчування стає необхідною вимогою сучасності. Багато питань, пов'язаних з дослідженням оздоровчих властивостей харчової сировини та розробці функціональної продукції досліджували провідні українські вчені Г.О. Сімахіна, Н. В. Науменко, Т.А. Сільчук Б.Я. Полотай та інші наковці. Плідно працювали над розширенням асортименту оздоровчих та функціональних продуктів М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова, Л.В. Баль-Прилипка але, наразі проблема впровадження цих продуктів у діяльність сегменту HoReCa недостатньо висвітлена. Ураховуючи сучасні тенденції в розвитку індустрії функціональних продуктів, актуальним є впровадження оздоровчої та функціональної сировини у меню українських закладів харчування.

Формулювання цілей статті. Мета статті полягає в аналізі можливостей використання функціональних продуктів у ресторанній сфері, вивченні їх переваг та розробці методів впровадження у виробництво для покращення якості харчування та підвищення репутації закладів.

Виклад основного матеріалу. Ефективним способом оптимізації структури та індивідуалізації харчування населення є розвиток виробництва продуктів функціонального призначення шляхом використання у їх складі інгредієнтів – концентратів природних компонентів їжі – вітамінів, макро- та мікроелементів, харчових волокон, що дозволяє знизити дефіцит есенційних речовин, спрямовано змінювати метаболізм, підсилити та прискорювати виведення ксенобіотиків, підвищувати неспецифічну резистентність організму людини немедикаментозним безпечним шляхом.

Слід зазначити, що законодавство у сфері функціональних продуктів лише розробляється, а статус функціональних продуктів – одне з найбільш обговорюваних правових питань. Одноставної думки серед вчених щодо визначення самого терміну функціональності харчових продуктів взагалі немає [1, с. 154].

У праці Г.А. Сімахіної функціональними називаються харчові продукти, які не тільки забезпечують потреби людини в енергії, пластичних матеріалах, поживних речовинах, але також мають імуномодельючий, біорегуляторний, реабілітаційний та інші позитивні фізіологічні впливи на всі органи, системи та функції організму [2, с. 234].

Усі продукти функціонального призначення містять інгредієнти, які надають їм функціональних властивостей. Фізіологічно функціональний харчовий інгредієнт – речовина або комплекс речовин тваринного, рослинного, мікробіологічного або мінерального походження у складі функціонального харчового продукту, яка має властивість сприятливо впливати на одну або

172 декілька фізіологічних функцій, метаболічних та/або поведінкових реакцій організму людини при систематичному вживанні в кількості, які не перевищують 50% від добової фізіологічної потреби [3, с. 432].

На сучасному етапі розвитку ринку ефективно використовується сім основних видів функціональних інгредієнтів [4, с. 50]: – харчові волокна (розчинні та нерозчинні); – вітаміни (А, групи В, D тощо); – мінеральні речовини (кальцій, залізо, йод, селен та ін.); – поліненасичені жирні кислоти (ω -3 та ω -6 жирні кислоти); – антиоксиданти (β -каротин, аскорбінова кислота, α -токоферол тощо); – пребіотики (фруктоо-лігоцукриди, інулін, лактоза, молочна кислота та ін.); – пробіотики (біфідо- та лактобактерії, дріжджі, вищі гриби).

В основі технологій створення функціональних харчових продуктів лежить модифікація традиційних, що забезпечує підвищення вмісту в них корисних інгредієнтів до рівня, збіжного з фізіологічними нормами їх споживання (за різними джерелами 10–50 % від середньої добової потреби) [5, с. 45].

Слід зазначити, що зміни традиційного рецептурного складу внаслідок заміни одних інгредієнтів іншими, безумовно, впливають на споживчі властивості новостворених продуктів, саме тому модифікація традиційного продукту у функціональний не зводиться тільки до заміни інгредієнтів, а є складним процесом конструювання продукту, який має відновлені традиційні споживчі та нові, що визначають корисність продукту, функціональні властивості. Розроблення функціональних харчових продуктів базується на наукових принципах, розроблених Всесвітньою організацією охорони здоров'я [6, с. 133].

На наш погляд функціональні продукти – це харчові продукти, які не лише задовольняють базові потреби людини в енергії та поживних речовинах, але також мають позитивний вплив на здоров'я організму. Вони сприяють імуномодуляції, біорегуляції, реабілітації та покращенню фізіологічних функцій організму.

Концепції здорового харчування в ресторанах пропонують рестораторам безліч переваг, зокрема маркетингові можливості, стимулювання місцевої економіки та позитивний досвід. Оскільки здоров'я загалом зараз у тренді – наприклад, чисте харчування, безглютенове, низьковуглеводне, безвуглеводне та інші тенденції, важливо просувати концепцію здорового ресторану. Споживачі бажають здорової їжі, яка була б приємною на смак і доступною за ціною, але не обов'язково дешевою за ціною [7, с. 357].

Важливим способом вирішення проблеми здорового харчування є використання продуктів оздоровчого харчування, оскільки мода на здорове харчування все більше набирає популярності. За даними Національної асоціації ресторанів (США), близько 40% постійних клієнтів намагаються дотримуватися принципів здорового харчування, тому зростатиме попит на ресторани та кафе, що пропонують смачні та корисні страви [8, с. 98].

Ринок ресторанного господарства України, зокрема заклади сегмента HoReCa, демонструє динамічну адаптацію до зростаючого попиту на здорове та раціональне харчування. Одна з основних тенденцій – підвищення попиту на функціональні та здорові харчові продукти. У меню закладів ресторанного господарства все частіше представлені страви, що містять рослинні білки, пробіотики та інші корисні компоненти, які відповідають сучасним вимогам споживачів [9]. Так, Т.А. Сільчук пропонує ввести функціональні страви у меню спортивно-оздоровчих закладів, зокрема спортивно-оздоровчих готелів. Вона вважає, що функціональне харчування для споживачів у спортивно-оздоровчих готелях здатне у повному обсязі забезпечити витрати енергії та поживних речовин, постійно підтримувати та підвищувати спортивну працездатність, стимулювати процеси відновлення після змагань і тренувань, що є досить актуальним та перспективним [10, с. 201].

Т.А. Нікітіна вважає актуальною розробку функціональних страв для людей хворих на цукровий діабет та впровадження таких страв у меню ресторанів готелів оздоровчого та туристичного призначення як відповідну інновацію [11, с. 155].

Використання біологічно активних речовин для поліпшення харчування та здоров'я, стрімко набирає популярність у готельно-ресторанній індустрії. Зростання інтересу до здорового способу життя змінює очікування клієнтів, які тепер шукають не лише комфортного перебування, але і можливості для турботи про своє здоров'я.

З точки зору практиків – фахівців різних дотичних галузей також існує тренд на оздоровчу функцію готельно-ресторанних закладів та введення в меню функціональних страв. Так бізнес-брокер Д. Демчина переконаний, що серед найпопулярніших напрямків діяльності закладів харчування є такі глобальні тренди, які стають популярними серед українців, функціональні продукти та здоровий фаст – фуд.

Функціональні продукти – меню має включати страви, що мають користь для здоров'я, наприклад, для підтримки імунітету, покращення травлення (салати з кіноа, овочі з пробіотиками.)

Здоровий фаст-фуд – швидкі та корисні перекуси, такі як салати у склянках, роли з цільнозернового лаваша та смузі з суперфудами [12].

Ресторани при готелях можуть впроваджувати функціональні страви для своїх клієнтів через створення унікальних меню, збагачених суперфудами, вітамінами та іншими корисними речовинами. Такий напрям може включати не тільки ресторани, а й спеціальні оздоровчі програми для гостей. Пропозиція збалансованих функціональних страв допоможе вирізнитися на тлі конкурентів.

Приклад створення спеціального нутритивного функціонального меню анонсує київський ресторан сучасної азійської кухні NĀM . У співпраці з відомим шеф-кухарем Ектором Хіменесом-Браво та лікаркою

Катериною Толстіковою створено меню, яке поєднує в собі найновіші наукові дослідження у сфері харчування та турботу про здоров'я. Страви розроблені з використанням принципів збалансованого харчування та суперфудів, що забезпечують підтримку гарного самопочуття. Крім того, у меню представлені унікальні ф'южн-комбінації інгредієнтів, які дарують незабутній гастрономічний досвід та вишуканий смак [13].

Використання функціональних продуктів у ресторанах має низку важливих переваг:

- Покращення якості харчування: Ресторани, що включають функціональні страви, можуть значно підвищити рівень харчування своїх клієнтів. Ці страви містять вітаміни, мінерали та інші корисні речовини, які сприяють зміцненню здоров'я та профілактиці хвороб.
- Залучення нових клієнтів: Запровадження функціональних страв у меню може привернути увагу людей, які піклуються про своє здоров'я та ведуть здоровий спосіб життя. Це особливо актуально для закладів у великих містах і туристичних районах.
- Підвищення репутації закладу: Ресторани, що пропонують корисні страви, матимуть позитивні відгуки клієнтів і зміцнять свою репутацію як місця, яке піклується про здоров'я відвідувачів.

Успішне впровадження функціональних страв у ресторанну сферу потребує врахування кількох важливих аспектів:

Навчання персоналу є ключовим компонентом цього процесу. Повари та обслуговуючий персонал повинні ознайомитися з основами нутрицевтики, корисними властивостями біологічно активних речовин та правильними способами їх використання в приготуванні страв. Навчання персоналу основам нутрицевтики та використання функціональних інгредієнтів у приготуванні страв забезпечує підвищення кваліфікації працівників. Кухарі освоюють нові підходи до створення меню, а обслуговуючий персонал може краще консультувати клієнтів щодо вибору страв. Це сприяє створенню професійного, інформованого та доброзичливого сервісу.

Розробка меню з акцентом на нутрицевтику вимагає ретельного підходу. Необхідно враховувати не лише користь інгредієнтів, але й їхні смакові характеристики, щоб страви були привабливими для відвідувачів. Меню має пропонувати широкий вибір страв, які забезпечують збалансоване харчування.

Співпраця з надійними постачальниками – ще один важливий аспект. Постачальники повинні пропонувати сертифіковані та перевірені біологічно активні добавки й інгредієнти. Регулярне оновлення асортименту допоможе підтримувати зацікавленість клієнтів до нових пропозицій.

Ефективна маркетингова стратегія є необхідною для просування функціональних страв. Функціональні страви дозволяють ресторану виділитися серед конкурентів. У часи зростаючого попиту на здорове харчування, ресторани, які пропонують інноваційні рішення та постійно оновлюють своє меню, здатні залишатися актуальними на ринку. Важливо використовувати різні

канали комунікації, такі як соціальні мережі, вебсайт ресторану, рекламні акції та заходи. Основна увага має бути приділена інформуванню клієнтів про переваги нутрицевтики й її роль у підтримці здоров'я.

Функціональні страви, що включають суперфуди, вітаміни, мінерали та корисні біологічно активні речовини, сприяють значному покращенню харчування клієнтів. Вони не лише задовольняють базові потреби у харчуванні, а й підтримують здоров'я, сприяють профілактиці захворювань і забезпечують гарне самопочуття. Ресторани, що впроваджують такі страви, стають для клієнтів не лише місцем для обіду чи вечері, а й простором турботи про їхнє здоров'я, що позитивно впливає на загальне враження від закладу.

Запровадження функціональних страв у меню допомагає залучити клієнтів, які ведуть здоровий спосіб життя та шукають корисні й поживні опції для харчування поза домом. Ця категорія клієнтів усе більше орієнтується на якість харчування, тому наявність таких страв формує довіру та лояльність до закладу. Таким чином, ресторани можуть охопити нову аудиторію, яка цінує збалансоване та здорове харчування.

Висновки. Функціональні страви мають значний вплив на якість сервісу в ресторанах. Вони не лише

підвищують якість харчування та здоров'я клієнтів, але й сприяють залученню нової аудиторії, зміцненню репутації закладу і підвищенню кваліфікації персоналу. Інтеграція нутрицевтики в ресторанний бізнес відкриває перспективи для його розвитку, створюючи унікальний гастрономічний досвід, який поєднує смак і користь для здоров'я. Майбутнє нутрицевтики в готельно-ресторанній індустрії виглядає багатообіцяльним. У контексті зростаючого інтересу до здорового способу життя та харчування, ресторани, які пропонують страви з використанням нутрицевтичних інгредієнтів, можуть стати лідерами на ринку. Регулярне оновлення меню та впровадження інновацій допоможуть закладам залишатися конкурентоспроможними і залучати нових клієнтів.

Таким чином, нутрицевтика відкриває широкі можливості для розвитку ресторанного бізнесу. Вона сприяє не лише покращенню якості харчування, але й зміцненню репутації закладу, залученню нових відвідувачів і підвищенню позицій на ринку. Ресторани, які готові інвестувати в цей напрям, зможуть значно підвищити свою конкурентоспроможність та запропонувати клієнтам унікальний гастрономічний досвід, який поєднує смак і користь для здоров'я.

Список літератури:

1. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Перспективні технологічні процеси виробництва оздоровчих продуктів: підручник. Київ: НУХТ, 2023. 282 с.
2. Сімахіна Г. О., Стеценко Н.О., Науменко Н.В. Біологічно активні речовини в харчових технологіях: підручник. Київ: НУХТ, 2016. 455 с.
3. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: навч. посіб./ М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова, О.В. Кандалей та ін. Київ: КНТЕУ, 2008. 718 с.
4. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок: монографія. Київ: КНТЕУ, 2002. 446 с.
5. Тележенко Л.М., Дзюба Н.А., Кашкано М.А. Здорове харчування: практичні рекомендації: монографія. Херсон: Олді-плюс, 2018. 200 с.
6. Simakhina G., Naumenko N., Kochubey-Lytvinenko O. Functional foodstuffs within the context of food security. *Prospective global scientific*. 2023. Vol. 2. Karlsruhe. P. 122–132.
7. Полотай Б.Я. Здорове харчування, сучасний тренд ресторанного господарства. Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. «Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення» (м. Львів, 29–30 травня 2024 р.). Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2024. 523 с. С. 356–357.
8. Полотай Б.Я. Еко-тренди в ресторанному бізнесі. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2023. № 8. С. 97–101.
9. Чи є майбутнє в їжі майбутнього? Про перспективи функціональної та корисної їжі в Україні. URL: <https://newfood.ua/2024/11/11/chy-ie-maybutnie-v-izhi-maybutnoho-pro-perspektyvy-funktsionalnoi-ta-korysnoi-izhi-v-ukraini/> (дата звернення: 03.09.2025).
10. Сильчук Т.А. Перспективи впровадження функціонального харчування у спортивно-оздоровчих готелях. Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 23 листопада 2021 р. Київ: НУХТ, 2021. 269 с.
11. Нікітіна Т.А. Особливості виготовлення продукції для людей, хворих на целиацію при туристичному готелі. Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 23 листопада 2021 р. Київ: НУХТ, 2021. 269 с.
12. Секрети успішного ресторанного меню URL: <https://business-broker.com.ua/blog/sekrety-uspishnoho-restorannoho-meniu/> (дата звернення: 05.09.2025).
13. Ресторан сучасної азійської кухні NAM презентує нутритивне функціональне меню URL: <https://elle.ua/stil-zhizni/food/oran-suchasnoi-aziyskoi-kuhni-nm-prezentue-nutritivne-funktsionalne-menyu/> (дата звернення: 03.09.2025).

References:

1. Simakhina H. O., Naumenko N. V. (2023) *Perspektyvni tekhnologichni protsesy vyrobnytstva ozdorovchykh produktiv*. [Promising technological processes for the production of health products]. Kyiv: NUKhT

2. Simakhina, H. O., Stetsenko N. O., Naumenko N. V. (2016) Biologichno aktyvni rechovyny v kharchovykh tekhnolohiiakh. [Biologically active substances in food technologies]. Kyiv: NUKhT.
3. Peresichnyi M. I., Kravchenko M. F., Fedorova D. V., Kandalei O. V. ta in (2008) Tekhnolohiia produktiv kharchuvannia funktsionalnogo pryznachennia [Technology of functional food products]. Kyiv: KNTEU.
4. Peresichnyi M. I., Kravchenko M. F. (2002) Tekhnolohiia produktii hromads koho kharchuvannia z vykorystanniam biologichno aktyvnykh dobavok: [Technology of public catering products using biologically active additives] monohrafiia. Kyiv: KNTEU.
5. Telezhenko L. M., Dziuba N. A., Kashkano M. A. (2018) Zdorove kharchuvannia: praktychni rekomendatsii: [Healthy nutrition: practical recommendations] monohrafiia. Kherson: Oldi-plus.
6. Simakhina G., Naumenko N., Kochubey-Lytvynenko O. (2023) Functional foodstuffs within the context of food security. *Prospective global scientific* Vol. 2. Karlsruhe, Pp. 122–132
7. Polotai B. Ya. (2024) Zdorove kharchuvannia, suchasnyi trend restorannoho hospodarstva [Healthy nutrition, a modern trend in the restaurant industry]. *Materialy Mizhnar. nauk.-prakt. konf. "Suchasni napriamy rozvytku ekonomiky, pidpriemnytstva, tekhnolohii ta yikh pravovoho zabezpechennia"* Lviv: Vydavnytstvo LTEU. Pp. 356–357.
8. Polotai B. Ya. (2023) Eko-trendy v restorannomu biznesi [Eco-trends in the restaurant business]. *Industriia turyzmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Skhidnii Yevropi – Tourism and Hospitality Industry in Central and Eastern Europe*, no. 8. pp. 97–101.
9. Chy ye maibutnie v yizhi maibutnoho? Pro perspektyvy funktsionalnoi ta korysnoi yizhi v Ukraini [Is there a future in the food of the future? On the prospects of functional and healthy food in Ukraine]. Available at: <https://newfood.ua/2024/11/11/chy-ie-maibutnie-v-yizhi-maibutnoho-pro-perspektyvy-funktsionalnoi-ta-korysnoi-yizhi-v-ukraini/> (accessed 03.09.2025).
10. Sylchuk T. A. (2021) Perspektyvy vprovadzhennia funktsionalnogo kharchuvannia u sportyvno-ozdorovchykh hoteliakh [Prospects for the introduction of functional nutrition in sports and health hotels]. *Materialy X Vseukrainskoi naukovo-praktychnoi konferentsii, "Innovatsiini tekhnolohii v hotelno-restorannomu biznesi"*. Kyiv: NUKhT, p. 269.
11. Nikitina T. A. (2021) Osoblyvosti vyhotovlennia produktii dlia liudei, khvorykh na tseliakiiu pry turystychnomu hoteli [Features of manufacturing products for people with celiac disease at a tourist hotel]. *Materialy X Vseukrainskoi naukovo-praktychnoi konferentsii, "Innovatsiini tekhnolohii v hotelno-restorannomu biznesi"*. Kyiv: NUKhT, p. 269
12. Sekrety uspishnogo restorannoho menu. [Secrets of a successful restaurant menu]. Available at: <https://business-broker.com.ua/blog/sekrety-uspishnogo-restorannoho-menu/> (accessed 05.09.2025).
13. Restoran suchasnoi aziiskoi kukhni NAM prezentuie nutritivne funktsionalne menu. [The restaurant of modern Asian cuisine NAM presents a nutritious functional menu] Available at: <https://elle.ua/stil-zhizni/food/oran-suchasnoi-aziyskoi-kuhni-nm-prezentue-nutritivne-funktsionalne-menu/> (accessed 03.09.2025).

FUNCTIONAL FOOD PRODUCTS AS A FACTOR FOR IMPROVING SERVICE IN THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

One of the key areas of development of restaurant establishments is to increase the efficiency of their functioning by implementing modern scientific achievements and innovative technologies. The use of both local and special functional raw materials with specified properties can significantly improve the quality of food. In the modern world, the issue of healthy and balanced nutrition is gaining particular relevance. Hotel restaurants can introduce functional dishes for their customers by creating unique menus enriched with superfoods, vitamins and other useful substances. This area can include not only restaurants, but also special wellness programs for guests. Offering balanced functional dishes will help to stand out from the competition. This article is devoted to the analysis of the role of functional products as a factor in improving service in the hotel and restaurant business. It considers the relevance of introducing health and functional dishes into the menus of catering establishments, in particular in the HoReCa segment, taking into account modern trends in healthy eating. The article examines the main biologically active ingredients, their effects on the body and the possibilities of their use to improve the quality of nutrition. Special attention is paid to the prospects for the development of functional gastronomy, methods of integrating nutraceutical ingredients into the menu, as well as the benefits for establishments implementing these technologies. The article contains an analysis of modern research, legislative aspects and practical recommendations for creating balanced and healthy dishes that contribute to improving the health of customers. The conclusions emphasize the importance of the development of functional gastronomy for increasing the competitiveness of the hotel and restaurant business and promoting a healthy lifestyle among Ukrainian consumers.

Key words: quality, service, functional foods, nutraceuticals, nutriscience, hotel business, restaurant business.

Стаття надійшла: 03.10.2025

Стаття прийнята: 03.11.2025

Стаття опублікована: 28.11.2025