

Міністерство освіти і науки України
Карпатський національний університет імені Василя Стефаника
Факультет туризму
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ДИПЛОМНА РОБОТА

на тему:

**«SLOW FOOD ЯК ПРОТИСТОЯННЯ СИСТЕМІ ШВИДКОГО
ХАРЧУВАННЯ»**

Виконавець:

Студент 2 курсу, групи КС-21

Спеціальності J2

«Готельно-ресторанна справа та
кейтеринг»

(Освітньо-професійна програма
«Курортна справа»)

Панівник Ярослав

Науковий керівник:

к.п.н., доцент

Загнибіда Раїса Павлівна

Рецензенти:

к.е.н., доцент **Мендела І.Я.**

к.геор. н., доцент **Мельник Н.В.**

м. Івано-Франківськ, 2025

ЗМІСТ

ВСТУП

Розділ 1. НАУКОВ-ТЕОРЕТИЧНІ ПІДХОДИ ЩОДО ВИЗНАЧЕННЯ SLOW FOOD ТА ШВИДКЕ ХАРЧУВАННЯ

- 1.1. Сутність та зміст поняття Slow Food
- 1.2. Швидке харчування: розвиток системи та наслідки
- 1.3. Історичні аспекти створення руху Slow Food

Висновки до розділу 1

Розділ 2. РОЗВИТОК РУХУ SLOW FOOD У СВІТІ ТА ВПЛИВ НА ІНДУСТРІЮ ГОСТИННОСТІ

- 2.1. Slow Food проти фаст-фуду: ключові відмінності
- 2.2. Сучасні аспекти впливу Slow Food на ресторанний бізнес
- 2.3. Гастрономічний туризм і Slow Food

Висновки до розділу 2

Розділ 3. ДОСЛІДЖЕННЯ ТА АНАЛІЗ РОЗВИТКУ РУХУ SLOW FOOD В УКРАЇНІ

- 3.1. Загальний аналіз Slow Food в Україні
- 3.2. Формування культури руху Slow Food в Україні
- 3.3. Перспективи розвитку Slow Food в Україні

Висновки до розділу 3

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

ВСТУП

Сучасний ритм життя значно прискорився, що позначилося і на культурі харчування. Швидке харчування (фаст-фуд) стало масовим явищем у світі: ця їжа не потребує багато часу на приготування, доступна повсюдно, але містить значну кількість шкідливих добавок і часто майже не має натуральних складників.

Домінування фаст-фуду призводить до того, що традиційні місцеві продукти і страви витісняються з раціону, втрачаються автентичні рецепти, а здоров'я населення погіршується. Така ситуація стала викликом, на який з'явилася відповідь – рух Slow Food (буквально «повільна їжа»), покликаний протидіяти експансії фаст-фуду.

Актуальність теми зумовлена глобальними наслідками «швидкої» моделі харчування. Часте споживання фаст-фуду асоціюється з епідемією ожиріння та супутніх захворювань. За даними ВООЗ, станом на 2016 рік 58,4% дорослих українців мали надлишкову вагу, а 25% страждали від ожиріння (для порівняння, у 1990 р. показник надлишкової ваги становив ~ 49%) [8].

Фаст-фуд, багатий на цукри, транс-жири та сіль, провокує розвиток таких хвороб як атеросклероз, гіпертонія, діабет II типу, ожиріння та зниження імунітету.

Можна сміливо сказати, що наша їжа поїдає нас. Це стандартизована, глобальна та ненатуральна їжа, яка «з'їдає» навколишнє середовище, забруднюючи його, фермерів, не даючи їм можливості отримувати відповідний дохід і в деяких випадках роблячи їх рабами агропромислового комплексу, і нас, простих громадян, роблячи нас хворими.

Натомість рух Slow Food пропонує альтернативну філософію харчування, що базується на якості, здоров'ї та культурі споживання.

Адже продовольство – це основне джерело енергії, яка підтримує наше життя. Тому вибір продуктів харчування, який кожен із нас робить кілька разів на день, якщо він зроблений усвідомлено, є потужним політичним та демократичним важелем, що дозволяє змінити стан справ, починаючи з

нашого повсякденного життя.

Мета дослідження – проаналізувати феномен Slow Food як противагу системі швидкого харчування, розкрити його витoki, принципи та значення для індустрії гостинності.

Для досягнення мети поставлено такі **завдання**:

- визначити передумови виникнення руху Slow Food та його ідеологію;
- порівняти принципи «повільної» та «швидкої» моделей харчування;
- дослідити розвиток міжнародного Slow Food та його вплив на ресторанний бізнес і гастротуризм;
- охарактеризувати становлення руху Slow Food в Україні;
- сформулювати висновки щодо ролі Slow Food у забезпеченні сталого, здорового харчування.

Дослідження базується на аналізі наукових публікацій, статистичних даних та матеріалів міжнародної організації Slow Food. Сподіваємося, що отримані результати допоможуть глибше зрозуміти Slow Food як соціокультурний рух і практичний інструмент оздоровлення харчування.

Об'єкт дослідження – Slow Food як феномен противаги системі швидкого харчування

Предмет дослідження – принципи, інструменти та практичні механізми руху Slow Food, які протистоять моделі швидкого харчування (fast food) та сприяють формуванню сталих гастрономічних практик.

Методи дослідження. При написанні дипломної роботи магістра використано наступні методи: спостереження, порівняння, вимірювання, аналіз, метод ідеалізації та статистична обробка інформації.

Наукова новизна одержаних результатів виражена у особистому внеску автора у вирішення досліджуваної проблеми. Нами було чітко сформульовано поняття руху Slow Food України, досліджено філософію даного руху, як протистояння фаст-фуду, зосереджено увагу на тому, що саме

в Slow Food виступає альтернативою fast food: філософія, локальні продукти, гастрономічна освіта, екологічність, соціальна цінність тощо

Практичне значення одержаних результатів представлено у розділі з відомостями про практичне застосування одержаних результатів та рекомендацій, як можна використати на практиці пропозиції щодо втілення в життя концепт Slow Food в Україні.

Апробація результатів роботи. Результати дослідження оприлюднено на щорічній звітній науковій конференції викладачів, студентів, докторантів та аспірантів Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника.

Структура роботи зумовлена метою та вирішенням завдань дослідження.

Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ ВИВЧЕННЯ ПРОСТОРОВОЇ СТРУКТУРИ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧИХ ЗАКЛАДІВ

1.1. Сутність та зміст поняття SLOW FOOD

Дослідження сутності та змісту поняття Slow Food є дуже важливим, щоб зрозуміти яку їжу краще споживати і тим самим як сприяти розвитку та популяризації місцевих продуктів та традиційній їжі.

Саме поняття Slow Food (з англ. «повільна їжа») – це глобальний низовий рух, заснований на переконанні, що кожен має право на якісну, чисту та справедливу їжу[10].

Його сутність виходить за рамки швидкості споживання і охоплює питання екології, соціальної справедливості, культури та насолоди життям.

I. Сутність руху має два аспекти: Культурний Опір та Переосмислення Цінностей

У першому випадку сутність Slow Food полягає у свідомому виборі протистояти стандартизації, прискореності та анонімності, які характеризують глобальну продовольчу систему (Fast Food).

Рух проти тиранії швидкості: Slow Food виступає проти ідеології, де швидкість і ефективність є найвищими цінностями. Символ руху – равлик який ілюструє важливість неспішності, вдумливості та насолоди моментом.

Важливим аспектом є відродження культури трапези. Це повернення до їжі як до соціального ритуалу, а не просто заправки паливом. Акцент на спілкуванні, традиціях та приготуванні їжі вдома.

Харчова свідомість полягає у тому, щоб бути активним споживачем (співвиробником, а не просто покупцем), який цікавиться походженням їжі, методами її виробництва та її впливом на планету.

Зміст поняття Slow Food повністю розкривається через його ключові, взаємопов'язані принципи, які є його гастрономічним, екологічним та

соціальним маніфестом. Це три принципи – Good, Clean, Fair.

Розкриємо зміст цих трьох принципів.

1. Перший принцип Good тобто «Смачно». Зміст цього принципу полягає в тому, що їжа повинна мати високу сенсорну якість – бути свіжою, сезонною, ароматною та приносити задоволення.

Акцентом принципу є збереження регіональних та місцевих кулінарних традицій. Протистояння уніфікованому смаку, який пропагує Fast Food.

1. Другий принцип Clean або ж «Чисто».

Зміст цього принципу полягає в тому, що їжа повинна бути вироблена методами, які не завдають шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю.

Акцентом принципу екологічна стійкість, мінімізація вуглецевого сліду, захист біорізноманіття (через «Ковчег Смаку»), виступає проти ГМО, пестицидів та монокультур.

3. Третій принцип Fair або ж «Справедливо».

Зміст його полягає в тому, що ціни мають бути доступними для споживачів і водночас забезпечувати гідну оплату праці виробникам.

Важливим акцентом даного принципу є соціальна справедливість, прозорість ланцюжка поставок, підтримка малих виробників та місцевих економік (через «Президії»).

Розглянемо ключові виміри змісту Slow Food. Адже концепція Slow Food впливає на чотири основні сфери, протиставляючи себе промисловій логіці:

Гастрономічний вимір: Захист локальної кухні та унікальних смаків (на противагу стандартизації).

1. Екологічний Вимір: Сприяння стійкому сільському господарству та біорізноманіттю (на противагу виснаженню ресурсів Fast Food).
2. Економічний Вимір: Створення коротких та справедливих ланцюжків поставок (на противагу глобальним корпоративним монополіям).
3. Соціальний Вимір: Навчання та підвищення свідомості

споживачів, відновлення зв'язку між людьми та їхньою їжею (на противагу анонімному споживанню «на ходу»).

Ото ж, Slow Food – це набагато більше, ніж просто «повільне» споживання. Це холістична філософія, яка стверджує, що ставлення до їжі є відображенням ставлення до життя, навколишнього середовища та суспільства. Воно пропонує життєздатну, етичну та приємну альтернативу індустріалізованому, прискореному та часто нездоровому способу харчування, що його нав'язує система Fast Food.

1.2. Швидке харчування: розвиток системи та наслідки

Фаст-фуд як явище. Термін fast food означає «швидка їжа» – страви швидкого приготування, що подаються у стандартизованих закладах (ресторани швидкого харчування, вуличні точки тощо).

Індустрія фаст-фуду зародилася у США в середині XX ст. і стрімко поширилася по всьому світу. Сьогодні мережі на кшталт McDonald's, KFC, Burger King стали частиною глобальної культури харчування.

Принади фаст-фуду – це швидкість, зручність і низька ціна. Споживач може за лічені хвилини отримати калорійний обід, що особливо відповідає темпу життя великих міст. На жаль, за цю зручність доводиться платити якістю їжі та здоров'ям.

Негативний вплив фаст-фуду має ряд проблем. Модель швидкого харчування представляє ряд негативних наслідків:

По-перше, така їжа часто нездорова за складом. Для здешевлення і довшого зберігання продуктів у фаст-фуді широко застосовують рафіновані інгредієнти, консерванти, підсилювачі смаку, транс-жири та інші штучні добавки. Наприклад, типове меню фаст-фуд ресторану (бургер, картопля фрі, газований напій) містить надмір солі, цукру і жирів при мінімумі вітамінів та клітковини. Регулярне споживання такої їжі призводить до погіршення здоров'я: медики відзначають зростання випадків ожиріння, цукрового

діабету, серцево-судинних недуг серед людей, що часто харчуються фаст-фудом.

По-друге, швидкий формат споживання (перекуси «на ходу», відсутність повноцінних прийомів їжі) негативно впливає на травлення. Коли людина їсть похапцем, вона не пережовує їжу як слід, що спричиняє проблеми шлунково-кишкового тракту (печію, гастрити, розлади травлення), а також переїдання – адже сигнал насичення надходить із запізненням. Внаслідок цього виникає замкнене коло: швидка їжа дає тимчасове відчуття ситості, але не забезпечує організм повноцінними поживними речовинами, провокуючи швидке повернення голоду і постійні перекуси.

По-третє, це культурні та соціальні аспекти. Окрім суто медичних проблем, масове поширення фаст-фуду несе загрозу локальним кулінарним традиціям. Глобальні мережі уніфікують смакові вподобання, витісняючи місцеві страви стандартним меню.

У великих містах світу пересічному споживачу стає дедалі складніше скуштувати саме автентичну регіональну кухню – натомість всюди пропонуються однакові гамбургери, піца, смажена картопля тощо. Таким чином зникає гастрономічне різноманіття: втрачаються старовинні рецепти, рідкісні локальні продукти, техніки приготування, які колись передавалися з покоління в покоління.

Проаналізуємо стан сучасних тенденцій розвитку ринку фаст-фуду. Ринок фаст-фуду активно трансформується під впливом змін у споживчих уподобаннях, розвитку технологій та зростання уваги до екологічної відповідальності. Сучасні тенденції цього сегменту спрямовані на підвищення якості харчування, зручності обслуговування та розширення асортименту.

До ключових тенденцій розвитку ринку фаст-фуду належать:

- Орієнтація на здорове харчування

Попит на поживні та натуральні страви постійно зростає. Це стимулює мережі швидкого харчування переходити на інгредієнти з меншим кількістю

цукру та жиру, вводити страви з органічних продуктів, а також розширювати лінійку вегетаріанських та веганських позицій. Все популярнішими стають персоналізовані страви, які клієнт може створити самостійно, обираючи інгредієнти. Такий підхід дає змогу контролювати калорійність та склад готової страви.

- Активне впровадження технологій

Цифрові сервіси стали невід'ємною частиною роботи сучасних фастфудів. Мобільні додатки, QR-меню, термінали самообслуговування та сервіси онлайн-доставки значно скорочують годину очікування та підвищують комфорт для клієнтів.

У кухонних процесах також впроваджуються автоматизовані системи – фритюрні станції з автоматичним контролем температури, роботи для приготування страв, системи моніторингу запасів та якості продуктів. Хмарні технології дають змогу керувати персоналом та логістикою дистанційно, що оптимізує операційні процеси.

Екологічна відповідальність. Екотренд стає важливою складовою діяльності мереж швидкого харчування. Серед основних напрямів:

- використання біорозкладної чи переробної упаковки;
- зниження споживання енергії за рахунок відновлюваних джерел;
- закупівля інгредієнтів із фермерських та екологічно сертифікованих господарств;
- зменшення обсягу продуктів тваринного походження, що потребують високих ресурсних витрат.

Так, компанія Chipotle реалізує концепцію *Good Food*, яка передбачає використання натуральних та органічних інгредієнтів та мінімізацію відходів через переробку та компостування.

Розширення асортименту. Фаст-фуд перестає асоціюватися лише з традиційними бургерами чи картоплею фрі. Мережі активно вводять нові категорії страв, орієнтовані на різні смаки та кулінарні традиції. Широкий асортимент:

- розширює цільову аудиторію;
- стимулює зростання середнього чека;
- створює конкурентні переваги;
- зменшує ризики залежності від одного продуктового напрямку.

Промислове агровиробництво, що стоїть за індустрією фаст-фуду, сприяє вирощуванню обмеженого набору високопродуктивних сортів і порід, витісняючи традиційні культури. Під тиском індустріального агробізнесу щодня зникають місцеві види зернових, овочів, фруктів і тварин. Отже, система швидкого харчування має не лише гастрономічний, а й соціокультурний вплив, уніфікуючи харчові звички та збіднюючи культурну спадщину в сфері їжі.

Визнаючи ці проблеми, дедалі більше людей починають критично ставитися до фаст-фуд культури. Зростає інтерес до здорового харчування, екологічно чистих продуктів, відродження національних кухонь. На цьому тлі виник і набув популярності рух Slow Food – як протест проти глобалізації і одноманітності їжі, прагнення повернути цінність смаку, якості та традиції у харчуванні.

На відміну від Fast Food, який фокусується на швидкості, низькій ціні та одноманітності, Slow Food базується на трьох взаємопов'язаних принципах, які визначають якість їжі та спосіб життя, які ми представимо у табл 1.1.

Таблиця 1.1.

Принцип Slow Food

Принцип Slow Food	Фокус Fast Food	Пряме протиставлення Fast Food
Good (Смачно)	Якість, свіжість, задоволення	Швидка, уніфікована, промислова їжа
Clean (Чисто)	Екологічність, здоров'я, біорізноманіття	Енергоємне, монокультурне виробництво
Fair (Справедливо)	Гідна оплата, соціальна етика, доступність	Експлуатація праці, несправедливі ціни

Slow Food виступає за збереження та просування цих традицій. Зокрема гастрономічна насолода, це і смак, і аромат та зовнішній вигляд їжі, які мають приносити задоволення. Свіжість та сезонність трактується тим, о їжа повинна бути вирощена або виготовлена на місці та споживатися у відповідний сезон. Саме регіональна ідентичність полягає в тому, що їжа має бути пов'язана з місцевою культурою, історією та кулінарними традиціями. Наголос робиться на неспішному споживанні їжі, насолоді процесом та спілкуванні за столом, тобто культурі трапези.

Екологічну чистоту та відповідальне виробництво полягає в тому, що їжа має вироблятися без шкоди для навколишнього середовища, тобто із застосуванням методів, що зберігають ґрунти, воду та повітря. Мінімізація використання пестицидів, хімічних добавок, антибіотиків та генетично модифікованих організмів. Підтримка агроєкології та захист місцевих, традиційних сортів рослин і порід тварин, які Fast Food витісняє на користь кількох високопродуктивних видів.

Slow Food охоплює етичні та соціальні аспекти виробництва. Ціна на їжу має бути справедливою для споживача, але водночас забезпечувати гідну оплату праці виробникам (фермерам, рибалкам, ремісникам) та покривати екологічні витрати. Сприяння прямим зв'язкам між виробниками та споживачами (наприклад, фермерські ринки), що виключає несправедливих посередників. Повага до працівників сільського господарства та харчової промисловості, забезпечення їм належних умов праці.

Fast Food пропонує одноманітний, стандартизований смак, який можна відтворити будь-де у світі. Slow Food святкує різноманіття, унікальність та автентичність регіональних продуктів.

Система Fast Food часто залежить від промислового, монокультурного сільського господарства, що виснажує природні ресурси та вимагає інтенсивного використання хімії. Slow Food підтримує малі фермерські господарства та органічні методи.

Fast Food відомий своїми наднизькими цінами, які часто досягаються за

рахунок низької оплати праці та тиску на виробників сировини. Slow Food прагне до прозорості та етичної відповідальності на всіх етапах.

1.3. Історичні аспекти створення руху Slow Food

Історичні передумови розвитку руху Slow Food сягають на кінець XX століття. Зародився цей рух в Італії у 1980-х роках як пряма відповідь на експансію фаст-фуду. Символічною подією, що дала початок руху, став протест 1986 року проти відкриття ресторану McDonald's біля знаменитих Іспанських сходів (Piazza di Spagna) у центрі Риму. Це місце, яке є символом італійської культурної спадщини, стало полем битви.

Італійський журналіст Карло Петріні, обурений появою закладу швидкого харчування в історичному місці, разом з однодумцями організував акцію. Замість того, щоб просто тримати плакати протесту, протестувальники роздавали людям тарілки з традиційною італійською пастою (пенне), тим самим протиставляючи автентичні регіональні смаки стандартизований промисловій їжі. Ця креативна демонстрація показала, що протистояти фаст-фуду можна через популяризацію власної повільної гастрономічної культури.

Згодом однодумці Петріні вирішили об'єднати гурманів, рестораторів, фермерів і всіх любителів якісної їжі в новий рух на захист права насолоджуватися їжею без поспіху. Так виник Slow Food – спершу як місцева ініціатива в Італії, що невдовзі переросла в міжнародний рух.

Міжнародне визнання відбулося швидко. Офіційно міжнародну організацію Slow Food International було засновано у 1989 році. На установчому з'їзді в Парижі були присутні делегати з 15 країн, які підписали «Паризький маніфест» Slow Food, задекларувавши принципи руху.

Ідейним лідером та першим президентом Slow Food став Карло Петріні. Назва руху говорить сама за себе: «повільна їжа» протиставляється «швидкій їжі» фаст-фуду.

Логотипом Slow Food обрано червоного равлика – як символ природної неспішності та розміреності. Зображення равлика тепер можна побачити на

вході до багатьох ресторанів, що підтримують філософію Slow Food. Символ руху представлений на рис.1.1



Рис.1.1 Символ руху Slow Food

Значення символу: Равлик символізує повільність (slow), яку Петріні та його однодумці розглядали як «гомеопатичні ліки» проти шаленого темпу сучасного життя (slow life). Він уособлює неквапливість, насолоду їжею та рух у природному ритмі. Рух швидко набув популярності в Європі, а згодом і на

інших континентах.

Станом на середину 2020-х років Slow Food перетворився на глобальну мережу, що об'єднує мільйони прихильників у понад 160 країнах світу. Організація має національні осередки, локальні *convivium* (спільноти), проводить міжнародні з'їзди та фестивалі (найвідоміші – Salone del Gusto і Terra Madre в Турині). Таким чином, за кілька десятиліть маленький італійський протест виріс у впливовий міжнародний рух за культуру харчування.

Як стверджує Карло Петріні «... для того, щоб прогодувати населення, що збільшується, необхідно захищати продовольчий суверенітет територій. Як це зробити? Віддаючи перевагу місцевим продуктам харчування, вирощеним з повагою до навколишнього середовища, а отже, відповідно до зміни пір року та біорізноманіття території».

Віддаючи перевагу місцевим продуктам, вибираємо їжу, яка не здолала тисячі кілометрів і не забруднила навколишнє середовище, щоб потрапити до нас на стіл.

Таким чином також підтримуємо місцеву економіку та роботу місцевих фермерів, які стоять на сторожі нашого виживання та збереження краси ландшафту. Вибираючи продукти регенеративного сільського господарства, наприклад, вирощені за принципами агроєкології, захищаємо родючість ґрунту, враховуємо природні цикли та допомагаємо зберігати сорти та породи». Ото ж, метою руху початково Slow Food, ставив за мету захистити традиційну італійську кухню від уніфікації і «фастфудизації».

Гасло засновників можна сформулювати так: «Врятувати смак» – врятувати право людей на смачну, якісну, автентичну їжу та на задоволення від її споживання. З роками ідеї Slow Food вийшли за межі Італії і розширилися концептуально. Якщо спочатку йшлося про локальні традиції та неквапливий стиль життя, то нині Slow Food позиціонується як рух за глобальні зміни в продовольчій системі.

За визначенням організації, місія Slow Food сьогодні – забезпечити всім

людям доступ до «доброї, чистої, справедливої їжі». Іншими словами, рух прагне, щоб продукти були високої якості і смачні, виробництво їжі – екологічно чистим та сталим, а розподіл благ – справедливим для виробників і споживачів.

Засновники та прибічники Slow Food прямо декларували, що їхня діяльність спрямована на зменшення споживання фаст-фуду у світі та підвищення обізнаності людей про місцеві традиції виготовлення і споживання здорової, екологічно чистої, якісної їжі. Таким чином, Slow Food став своєрідною антитезою культури фаст-фуду – альтернативним шляхом розвитку гастрономії, що робить акцент на якості, а не кількості, на процесі, а не поспіху.

Висновки до розділу 1

Початково Slow Food ставив за мету захистити традиційну італійську кухню від уніфікації і «фастфудизації». З роками ідеї Slow Food вийшли за межі Італії і розширилися концептуально. Якщо спочатку йшлося про локальні традиції та неквапливий стиль життя, то нині Slow Food позиціонується як рух за глобальні зміни в продовольчій системі. Місія Slow Food сьогодні – забезпечити всім людям доступ до «доброї, чистої, справедливої їжі. Рух прагне, щоб продукти були високої якості і смачні, виробництво їжі – екологічно чистим та сталим, а розподіл благ – справедливим для виробників і споживачів. Засновники та прибічники Slow Food прямо декларували, що їхня діяльність спрямована на зменшення споживання фаст-фуду у світі та підвищення обізнаності людей про місцеві традиції виготовлення і споживання здорової, екологічно чистої, якісної їжі. Таким чином, Slow Food став своєрідною антитезою культури фаст-фуду – альтернативним шляхом розвитку гастрономії, що робить акцент на якості, а не кількості, на процесі, а не поспіху.

Слід також пам'ятати, що без здорових ґрунтів та біорізноманіття,

важливо уникати споживання ультра перероблених продуктів, які часто містять багато калорій та штучних добавок та мало поживних речовин. Крім користі для здоров'я, це дозволяє уникнути енергоємної переробки та не поповнювати гаманці кількох транснаціональних компаній.

У міру того, як рух зростає, все важливіше знаходити зрозумілі та ефективні способи управління і робити так, щоб рішення ухвалювалися ближче до місцевих лідерів. У організації Slow Food кожен, незалежно від того, звідки і який внесок робить кожен, відіграє активну роль у створенні смачної, чистої та чесноєї продовольчої системи.

На відміну від Fast Food, який фокусується на швидкості, низькій ціні та одноманітності, Slow Food базується на трьох взаємопов'язаних принципах, які визначають якість їжі та спосіб життя.

РОЗДІЛ 2

РОЗВИТОК РУХУ SLOW FOOD У СВІТІ ТА ВПЛИВ НА ІНДУСТРІЮ ГОСТИННОСТІ

2.1. Slow Food проти фаст-фуду: ключові відмінності

Рух Slow Food виник як антитеза системі фаст-фуд, тому їхні підходи до їжі діаметрально протилежні. Наведемо порівняльну характеристику основних аспектів «повільної» та «швидкої» моделей харчування.

За словами Юрія Ковриженко, активіста руху Slow Food в Україні, шеф-кухаря, «Фактично, це була маленька революція. Вони змусили величезну корпорацію поміняти свою подачу їжі. Фастфуд – це ж не тільки їжа, це філософія способу життя: швидкий темп, все усереднене, їжа перестає бути задоволенням, а стає паливом для організму. Італія – зовсім про інше. Там люблять свої продукти до глибини душі ... Зараз Macdonald's в цій країні використовує італійські продукти для італійців. Це те, чого домігся Slow Food, не пустивши компанію спочатку».

Важливим аспектом є походження продуктів. Фаст-фуд спирається на промислові харчові ланцюги і масове виробництво. Сировина для нього часто надходить з агрохолдингів, використовується заморожене м'ясо, напівфабрикати, рафіновані інгредієнти.

Натомість Slow Food робить акцент на локальних фермерських продуктах і сезонності. В ідеалі ресторан Slow Food співпрацює з дрібними виробниками, скуповуючи у них свіжі органічні овочі, фрукти, м'ясо, сири тощо. Це підтримує місцеву економіку і гарантує походження їжі «відомо звідки».

Якщо фаст-фуд уніфікує смак, тобто незалежно від країни, ви отримаєте приблизно однаковий бургер. А повільна кухня підкреслює теруар – зв'язок страв із землею, де виростили їхні компоненти.

Важливим аспектом є технологія приготування їжі. Фаст-фуд прагне максимально спростити і здешевити процес приготування. Використовуються

стандартизовані рецептури, конвеєрні технології, фритюр, мікрохвилі – аби лише було швидко. У результаті страви фаст-фуду перенасичені жиром, цукром, сіллю та ароматизаторами, щоб бути привабливими за смаком.

Slow Food, навпаки, пропагує традиційні методи кулінарії, а саме повільне тушкування, томління, заквашування, випікання у печі, витримку як у приготуванні сирів чи вин.

Страви готуються «з нуля» з сирих інгредієнтів, що потребує більше часу і майстерності кухаря. Важливо, що рецепти часто базуються на місцевих кулінарних традиціях, переданих від предків. Таким чином Slow Food протистоїть стандартизації смаків: замість «усереднених» рецептів для масового ринку пропонується автентична кухня кожного регіону. Це означає відродження багатьох напівзабутих страв, інгредієнтів і технік, які в епоху фаст-фуду були на межі зникнення.

Важливим є і спосіб споживання. Фаст-фуд культура диктує споживання їжі на ходу, в автомобілі, перед екраном або стоячи біля стійки – аби зекономити час. Нерідко людина навіть не помічає, що саме вона з'їла, адже увага розосереджена.

Для Slow Food принципово важливо сповільнити процес. Прийом їжі має відбуватися в комфортній обстановці, за столом, у поєднанні з приємним спілкуванням або відпочинком.

Якщо фаст-фуд заохочує поглинати максимум калорій за мінімум часу, то Slow Food вчить прислухатися до свого організму і отримувати гастрономічний досвід. В результаті такої усвідомленості люди менше переїдають і краще засвоюють їжу, що позитивно позначається на здоров'ї.

Таким чином, повільна трапеза – це і гастрономічний ритуал, і елемент майндфулнес (усвідомленого життя), тоді як фаст-фуд перетворює їжу на суто утилітарний акт.

Важливим є вплив споживання їжі на здоров'я. Як уже зазначалось, фаст-фуд пов'язаний з ризиками для здоров'я – ожиріння, діабет, серцеві хвороби та інші «хвороби цивілізації» частково живляться дієтою з

перероблених висококалорійних продуктів. Раціон типового міського жителя, що часто харчується у фаст-фуд мережах, зазвичай містить надлишок жирів і простих вуглеводів та брак овочів, клітковини, вітамінів.

Натомість повільна кухня акцентує на збалансованості та користі. Страви Slow Food багаті свіжими овочами, цільозерновими продуктами, корисними жирними кислотами, це і оливкова олія, горіхи, риба, молочнокислими продуктами тощо. Меню вибудовується з урахуванням сезону і традиційної дієти, яка історично відповідала потребам людини конкретного регіону.

Наукові дослідження підтверджують, що середземноморська дієта близька по духу до Slow Food і сприяє довголіттю та профілактиці хронічних хвороб. Крім того, повільне харчування позитивно впливає на психічне здоров'я. Адже спільні сімейні обіди знижують рівень стресу, покращують соціальні зв'язки, а естетичне задоволення від їжі підвищує рівень дофаміну – гормону задоволення.

Важливим є і культурно-екологічний вимір. Фаст-фуд є породженням глобалізації і часто символізує кулінарну одноманітність: одні й ті самі продукти та бренди присутні від Нью-Йорка до Токіо. Це призводить до витіснення локальних культур харчування і згладжування відмінностей.

Slow Food, навпаки, плекає біорізноманіття і культурну унікальність у гастрономії. Кожна локальна спільнота має свої традиційні продукти, сорти рослин, породи тварин, свої рецепти – і всі вони заслуговують на збереження.

Рух Slow Food систематично займається виявленням та охороною таких скарбів. Зокрема, створено міжнародний проєкт «Ковчег смаку» (Ark of Taste), який збирає інформацію про традиційні харчові продукти, що опинилися на межі зникнення, щоб привернути до них увагу і врятувати від забуття. В цьому «Ковчезі» нині понад 5000 продуктів з різних країн – від старовинних сортів фруктів до місцевих сирів чи ковбас. Від України зареєстровано 16 продуктів, зокрема, наприклад, ніжинський огірок (легендарний сорт малосольних огірків), карпатський шовдарь (традиційний спосіб в'ялення свинини у

Карпатах), бессарабська бринза, мелітопольська черешня тощо. Таким чином Slow Food працює як протипоказ глобальній уніфікації – він відстоює право кожного народу на власний смак і свою гастрономічну спадщину.

Отже, у зіставленні Slow Food і фаст-фуду бачимо дві моделі: одна – орієнтована на масовість, швидкість і прибуток, інша – на якість, стійкість і задоволення.

Slow Food фактично кидає виклик «системі швидкого харчування», пропонуючи іншу парадигму: їжа як культура, а не конвеєр. Недарма багато людей, втомившись від стандартних смаків, знаходять в ідеях Slow Food близький для себе зміст. Як зазначалося в одній зі статей, прості цінності Slow Food – натуральні продукти, традиційні рецепти, душевна компанія – швидко завоювали популярність серед людей, які втомилися від метушні сучасного світу зі стандартними продуктами в стандартизованих супермаркетах. Це і є сутнісна відмінність: Slow Food прагне повернути людське обличчя в харчову систему, поставити на перше місце людину і природу, а не ринок і швидкість.

Система швидкого харчування (Fast Food) критикується Slow Food за її руйнівний вплив на здоров'я, культуру, економіку та екологію.

Якщо ж провести критику на основі принципу «Good» Fast Food пропонує незмінну якість, але ціною смакової та поживної цінності.

Уніфікація смаку та втрата ідентичності виражається у Fast Food тим, що нав'язується стандартизований смак, який можна відтворити будь-де. Це призводить до втрати регіональних кулінарних традицій та забуття унікальних місцевих продуктів.

Їжа часто перенасичена сіллю, цукром та жирами, що створює штучне звикання, але не забезпечує гастрономічного задоволення чи поживної складової.

Руйнування культури трапези Fast Food – це заохення їсти «на ходу», перетворюючи трапезу з соціального ритуалу на індивідуалізований і поспішний процес, що негативно впливає на сімейні та суспільні зв'язки.

Якщо провести критику на основі принципу «Clean», то система Fast

Food є вкрай неекологічною та шкодить здоров'ю планети та людей. Продукти Fast Food часто є низькоякісними та висококалорійними, що є однією з головних причин пандемії ожиріння, діабету та серцево-судинних захворювань у всьому світі.

Промислове сільське господарство монокультури, полягає в залежності від кількох високоврожайних сортів (кукурудза, соя) та інтенсивного тваринництва призводить до виснаження ґрунтів та руйнування біорізноманіття, пряме протиставлення «Ковчегу Смаку».

Система є енергоємною, створює величезну кількість пластикових та паперових відходів (упаковка) і має значний вуглецевий слід через довгі ланцюжки поставок та масове тваринництво.

Критика на основі принципу «Fair» Fast Food, то критикується за експлуатацію та нерівність, яку він генерує.

Корпорації Fast Food, вимагаючи величезних обсягів сировини за мінімальною ціною, тиснуть на фермерів та постачальників, що призводить до їхнього зубожіння та витіснення малих господарств. Тому притаманні несправедливі ціни для виробників.

Модель Fast Food часто базується на низькій оплаті праці персоналу ресторанів, нестабільних умовах та відсутності соціальних гарантій.

Споживач не знає, хто і як виростив його їжу. Це створює середовище для приховування неетичних методів виробництва та невідповідності екологічним стандартам.

Отож, Fast Food, у гонитві за швидкістю та прибутком, ігнорує довгострокові наслідки своєї діяльності. Slow Food, навпаки, закликає до відповідальності, вдумливості та поваги – до їжі, до людей, які її виробляють, і до планети.

2.2. Сучасні аспекти впливу Slow Food на ресторанний бізнес

За десятиліття існування Slow Food переріс у розгалужений рух, який

впливає на різні сфери – від сільського господарства до ресторанного бізнесу і туризму. Організаційно Slow Food представлений міжнародною асоціацією (штаб-квартира у м. Бра, Італія) та сотнями локальних відділень. Кожна країна має національну організацію Slow Food (наприклад, Slow Food USA, Slow Food Deutschland, Slow Food Україна тощо), а на місцевому рівні діють малі спільноти – конвівіуми, які об'єднують активістів, фермерів, шеф-кухарів, гастроентузіастів даного регіону.

Станом на 2025 р. рух нараховує понад 100 тисяч офіційних членів у більш ніж 150 країнах світу (не рахуючи мільйонів прихильників філософії) . Первинна мета – захист локальних кулінарних традицій і гастрономічних наслідків – з часом розширилася до комплексної діяльності, що включає освітні програми, екологічні ініціативи та соціальні проекти. Сьогодні Slow Food – це мережа, яка об'єднує фермерів-виробників, шефкухарів і споживачів задля трансформації продовольчої системи на місцях .

Розглянемо використання органічної продукції у ресторанному бізнесі.

1. Стан та розвиток ринку органічної продукції. Світовий ринок органічних харчових продуктів демонструє стабільну тенденцію до зростання, що пов'язано з підвищенням екологічної свідомості споживачів, зміною харчових звичок та популяризацією здорового способу життя (FAO, 2022). У країнах Європейського Союзу, зокрема в Німеччині, ринок органічної продукції входить до числа найбільших та найрозвиненіших у світі, характеризуючись високим рівнем довіри та постійним попитом серед населення (Willer & Lernoud, 2019).

Водночас розвиток органічного землеробства становить важливий елемент сталого аграрного виробництва, оскільки сприяє збереженню біорізноманіття, зниженню пестицидного навантаження.

Наприклад, в Африці Slow Food реалізував значні проекти, зосереджені на розвитку та координації спільнот, шкільних та сімейних городів у шести країнах: Буркіна-Фасо, Кенія, Малаві, Руанда, Танзанія та Уганда. Лише у 2024 році ми створили 247 продовольчих городів. Результати показали, що 81%

городів застосовували як мінімум три агроекологічні практики; 66% досягли продовольчого суверенітету; 72% сімей споживали половину чи більше половини продукції городів; 54% продавали від чверті до половини врожаю. Частка сімей, які щодня або через день вживають свіжі овочі, збільшилася з 31% до 77%. Понад 96% сімей отримали доступ до насіння, а 89% - додатковий дохід.

Якщо помножити ці результати на безліч проектів, які реалізує мережа спільнот Slow Food та активістів на п'яти континентах, і можна отримати уявлення про те, наскільки плідними можуть бути зусилля.

2. Український ринок органічної продукції останніми роками демонструє активну динаміку розвитку. За статистичними даними, у 2016 році внутрішній ринок органічних продуктів зріс на 17,6%, що підтверджує стале зростання інтересу населення до екологічно безпечних харчових продуктів (ДССУ, 2020). В Україні функціонує понад 210 сертифікованих органічних підприємств, що займаються виробництвом, переробкою та експортом органічної продукції (Мінагрополітики України, 2023).

Природні умови України – родючі ґрунти, сприятливий клімат, значні площі сільськогосподарських угідь – створюють передумови для успішного розвитку органічного виробництва. Українська органічна продукція має високий попит на зовнішніх ринках, особливо в країнах Європейського Союзу та Азії, що підтверджує її конкурентоспроможність (Зінченко, 2019).

В Україні сертифікуються такі групи органічної продукції:

- зернові, бобові, олійні культури;
- овочі, фрукти, ягоди, виноград;
- баштанні культури;
- ефіроолійні та лікарські рослини;
- молочні продукти та яйця;
- м'ясо, м'ясні вироби;
- гриби, горіхи;
- багаторічні та однорічні трави;

- бульбоплоди та коренеплоди;
- соки та інші продукти перероблення;
- великий рогатий скот, свині, кози, вівці та свійська птиця.

Широкий асортимент продукції забезпечує можливості для її інтеграції у ресторанний бізнес.

3. Сприйняття органічної продукції в закладах ресторанного господарства.

Серед українських споживачів спостерігається поступове зростання інтересу до органічних продуктів та їх походження. Дедалі більше закладів ресторанного господарства – особливо ті, що орієнтуються на здорове чи функціональне харчування – включають органічні інгредієнти до свого меню, позиціонуючи їх як елемент філософії екологічно відповідального споживання (Керман, 2021).

Готовність гостей замовляти страви з органічних інгредієнтів зростає за умов:

- наявності чіткої системи державного контролю та сертифікації;
- доступності органічних продуктів у торговельних мережах;
- помірної націнки (10–20%) порівняно із традиційними продуктами;
- прозорого маркування та інформування про походження інгредієнтів.

Попит також стимулюється загальною тенденцією до здорового способу життя, розвитком локал-фуд культури та прагненням споживачів підтримувати виробників екологічно чистої продукції.

4. Значення органічної продукції для ресторанного бізнесу

Інтеграція органічних продуктів у діяльність закладів ресторанного господарства має ряд переваг:

- підвищення довіри та лояльності гостей;
- формування іміджу екологічно відповідального бренду;
- можливість створення унікальної концепції здорової, локальної чи

еко-кухні;

- залучення ширшої аудиторії, орієнтованої на якісне харчування;
- підвищення якості та харчової цінності страв;
- розширення меню та можливість впровадження сезонних чи фермерських лінійок.

Застосування органічної продукції також відповідає глобальним трендам сталого розвитку та корпоративної соціальної відповідальності, які активно підтримують міжнародні ресторани мережі (Chipotle, 2021).

Базуючись на проведеному аналізі і враховуючи неоднозначність авторських підходів щодо визначення органічної продукції, пропонуємо застосовувати таку їх класифікацію для продукції харчової групи (табл. 2. 1).

Таблиця 2.1.

Типово-видова класифікація сучасних продуктів харчування

Тип	Вид		Характеристика
Екологічний продукт	Оздоровчого харчування – продукти, що задовольняють потреби організму людини у життєво необхідних нутрієнтах, мають енергетичну цінність, що відповідає енергетичним витратам організму, підвищують його працездатність та адаптивність до зовнішнього середовища		
	органічні продукти		отримані в результаті ведення сертифікованого органічного виробництва відповідно до вимог стандартів та правил органічного виробництва
	натуральні продукти		які вживаються у природному стані або при виробництві яких не використовуються ГМО та синтетичні добавки і сполуки, що імітують природні
	Функціональні – продукти, які мають спрямований позитивний вплив на здоров'я і самопочуття людини, що перевищує вплив традиційних продуктів харчування або знижує ризик виникнення захворювань, при цьому ці якості декларуються на упаковці		
	лікувально-профілактичні продукти		з більш чіткою диференціацією стосовно певних чинників, що діють на організм людини. Володіють специфічною спрямованістю дії
	збагачені – до їх складу входять вітамінні комплекси, про- та пребіотики, мікроелементи, за виключенням БАД	для специфічних груп населення біопродукти	продукти, розраховані на конкретний споживчий сегмент (люди похилого віку, спортсмени, діти, підлітки тощо) продукти, до складу яких входять «умовно-корисні» про- та пребіотики (мікроорганізми)
Конвенційний продукт (традиційна продукція)	баластні продукти		поживна цінність яких полягає у відтворенні енергетичних потреб організму
	імітаційні продукти		застарілої філософії харчування, які мають специфічні межі споживання, можуть спричиняти шкоду для організму людини
Генетично модифікований продукт	продукти, які отримують із трансгенних (генетично модифікованих) організмів, тобто в один організм вводяться чужорідні гени або гени іншого організму		

Таким чином, використання органічних інгредієнтів у ресторанному бізнесі є перспективним напрямом, що сприяє зміцненню конкурентних позицій закладу та формуванню позитивного сприйняття серед споживачів. Подальший розвиток цього сегменту в Україні буде залежати від державної підтримки, удосконалення системи сертифікації та підвищення розуміння населення щодо переваг органічної продукції.

Одним із напрямів, де ідеї Slow Food знайшли практичне втілення, є гастрономія та індустрія гостинності. Все більше ресторанів у світі декларують відданість принципам Slow Food. Такі заклади співпрацюють з локальними постачальниками, сезонно оновлюють меню, включають традиційні страви регіону, уникають напівфабрикатів і промислових продуктів.

Шеф-кухарі – члени руху Slow Food – роблять акцент на малих фермерських господарствах при виборі інгредієнтів. Наприклад, у європейських країнах існує маркування «Snail of Approval» (значок равлика) – його розміщують на ресторанах, що відповідають стандартам Slow Food. В таких ресторанах часто можна побачити інформацію про походження продуктів (який фермер виростив овочі чи сири, з якого села поставляється м'ясо тощо). Таким чином вибудовується короткий ланцюжок «фермер – кухня – тарілка», що підвищує прозорість та довіру гостей.

Для рестораторів участь у Slow Food – це, з одного боку, імідж (позиціонування як «повільний ресторан» для поціновувачів здорової кухні), а з іншого – конкурентна перевага на ринку. В умовах, коли споживачі все більше цінують екологічність і якість, концепція Slow Food дозволяє закладу виділитися і привабити нову аудиторію.

Досвід показує, що впровадження елементів здорового харчування може вивести ресторанний бізнес на новий перспективний рівень, адже попит на таку пропозицію зростає, а конкуренція поки що невисока. Тобто ресторан, який першим у своєму сегменті перейде до екотрендів Slow Food, отримує ринкову нішу і лояльність клієнтів.

Важливим напрямом глобальної діяльності Slow Food є кулінарна освіта

і підвищення обізнаності. Щоб змінити харчову культуру, недостатньо лише запропонувати альтернативні продукти – потрібно ще й виховати в людей нові звички та цінності. З цією метою Slow Food організовує різноманітні освітні програми: від смакових майстер-класів для дітей. Дітей вчать розрізняти натуральні смаки, вирощувати городину. Також проводять семінари для шеф-кухарів про локальну кухню.

У 2004 році за ініціатииви Slow Food було створено Університет гастрономічних наук (University of Gastronomic Sciences) в Італії – перший у світі вищий навчальний заклад, присвячений гастрономії в широкому сенсі. Там студенти вивчають не лише технологію приготування їжі, а й гастрономічну історію, культурологію, екологію продовольства, туризм тощо.

Це частина зусиль Slow Food з підготовки нової генерації професіоналів, які будуть носіями філософії «повільної їжі». Крім того, Slow Food видає літературу, журнали, підтримує дослідження. Наприклад, проект Slow Food Food for Change зосереджується на зв'язку харчування і зміни клімату; інші ініціатииви – «Slow Fish» (відповідальне рибальство), “Slow Meat” (етичне тваринництво), “Slow Cheese” (збереження традицій сироваріння) тощо – привертають увагу до конкретних проблем і шукають сталі рішення. Таким чином глобальний рух Slow Food поступово впливає свої цінності у ширші кола суспільства, формуючи запит на якісні зміни в харчовій індустрії.

Розглянемо комплексну філософією, яка докорінно трансформує підходи в індустрії гостинності, пропонуючи стійку модель, протилежну Fast Food. А саме:

1. Ідеологічне та ціннісне протистояння.

Ключова відмінність між Slow Food та Fast Food полягає у їхніх базових цінностях. Slow Food свідомо базується на принципах Good (Смачно), Clean (Чисто), Fair (Справедливо), тоді як Fast Food пріоритезує швидкість, низьку ціну та уніфікацію.

Fast Food орієнтований на кількість, ефективність та корпоративний прибуток, що досягається за рахунок стандартизації, довгого ланцюга

поставок та низькооплачуваної праці.

Slow Food фокусується на якості, сталості та етичності, що виражається у підтримці біорізноманіття (проект «Ковчег Смаку»), ремісничих методах виробництва та справедливій оплаті праці (проект «Президія»).

2. Вплив на індустрію гостинності.

Філософія Slow Food має прямий і значний вплив на індустрію гостинності, перетворюючи її з індустрії обслуговування на індустрію вражень та відповідальності.

Гастрономія як культурний досвід. Ресторани, що дотримуються принципів Slow Food, наприклад, члени Альянсу Кухарів, пропонують автентичний, сезонний та регіональний продукт, перетворюючи їжу з простого харчування на занурення у місцеву культуру та історію. Це прямо протиставляється анонімності та глобальності Fast Food.

Розвиток стійкого туризму. Концепції Slow Travel та гастрономічний туризм, натхненні Slow Food, стимулюють готельний та ресторанний бізнес до використання локальних продуктів і скорочення екологічного сліду, що забезпечує сталість місцевих економік.

Етична відповідальність (ESG). Принципи Slow Food закладають основу для соціально та екологічно відповідального ведення бізнесу в готельно-ресторанній сфері (ГРГ), що стає важливим конкурентним фактором для сучасних споживачів.

2.3. Гастрономічний туризм і Slow Food

Із розвитком руху з'ясувалося, що Slow Food тісно перетинається з концепцією гастрономічного туризму. Адже традиційна кухня – це одна з головних принад для туристів, які відвідують нові місця.

У сучасному світі, де глобалізація охопила всі аспекти життя, такі як економіка, політика і культура. Проте останнім часом спостерігається тенденція до гомогенізації культурних практик та формування

мультикультурних спільнот, що може викликати опір та протистояння основам національної культури. У багатьох країнах ця ситуація призводить до виникнення консервативно-націоналістичних рухів. Навіть самі національні держави зосереджують зусилля на підтримці та збереженні національної культури [3].

Помітні зусилля місцевих та регіональних спільнот, останнім часом, також зберегти свою ідентичність та протистояти глобалізації. Це виражається у створенні відповідних соціокультурних та національних символів та традицій. Культурні практики минулого набувають популярності, про що свідчать музеї, святкування історичних подій, зусилля зі збереження історичних пам'яток, включаючи національну кухню.

Гастрономічний туризм або як ще можна назвати цей вид кулінарний туризм – це подорожі, метою яких є вивчення, споживання та насолода їжею та напоями певної місцевості.

Рух Slow Food став одним із головних ідеологічних рушіїв для розвитку цього напрямку як стійкої та культурно збагачувальної альтернативи масовому туризму.

Філософія Slow Food породила концепцію Slow Travel, так звані «повільні подорожі», яка ідеально вписується в гастрономічний туризм.

Турист не просто відвідує пам'ятки, а занурюється у місцеву культуру, знайомлячись із нею через їжу, спілкування з місцевими жителями та ремісниками.

Наголос робиться на повазі до екології та підтримці місцевої економіки. Slow Tourist обирає невеликі сімейні готелі та ресторани, які використовують локальні продукти.

Подорож стає можливістю дізнатися про походження продуктів, методи їхнього вирощування та приготування згідно принципів Clean і Good.

Щодо практичної реалізації у туризмі, принципи Slow Food застосовуються через конкретні формати:

Відвідування крафтових виробників та ферм. Туристи відвідують

фермерські господарства, які підтримуються Slow Food. Наприклад, виробників унікальних сирів, оливкової олії чи вина, де вони можуть не лише скуштувати, а й дізнатися про процес виробництва, принцип Fair.

Відмова від мережевих ресторанів на користь місцевих ринків, таверн та традиційних закладів. Турист шукає продукти з «Ковчега Смаку» у їхньому місці походження.

Кулінарні Майстер-класи чи гастрономічні вечори сприяють популяризації етнічних страв. Участь у майстер-класах, де навчають готувати традиційні регіональні страви, використовуючи місцеві інгредієнти, що сприяє збереженню нематеріальної культурної спадщини.

Існує мережа Cittaslow («Повільні міста»). Хоча це окремий рух, він тісно пов'язаний із Slow Food. Туристи часто обирають для відвідування міста, які отримали цей статус за їхню увагу до якості життя, міських традицій, екології та, звичайно, їжі.

Гастрономія, як частина культури, вже давно не є лише засобом задоволення фізіологічних потреб людини. Вона стала невід'ємною частиною туристичного досвіду та важливим елементом гостинності, розкриваючи особливості культури та традицій кожного регіону. У зв'язку з цим, гастрокультура стає ключовим елементом привабливості для туристів.

Туристичні дестинації починають використовувати Slow Food як «родзинку» для залучення гостей, пропонуючи гастротури, дегустації місцевих продуктів, фестивалі автентичної кухні. У наукових дослідженнях Slow Food навіть розглядають як науково обґрунтований концепт розвитку еногастрономічного туризму. Наприклад, в Італії та Франції популярні винно-гастрономічні тури, де туристів знайомлять із місцевими сирами, винами, ковбасами, виготовленими за традиційними технологіями.

В Україні теж є передумови для такого підходу – відомі гастрономічні «магніти» такі як борщ, галушки, бринза, вино Закарпаття тощо, можуть стати основою туристичних маршрутів. Slow Food сприяє формуванню локальних брендів територій через їжу: унікальні продукти і страви стають візитівкою

регіону, приваблюють туристів і тим самим стимулюють збереження кулінарної спадщини.

Часто люди плутають географічне зазначення продукту і торгову марку, думають, що це одне й те ж, а тому й не розуміють переваг географічного зазначення. Однак, це різні способи ідентифікації продукту.

Торгова марка допомагає відрізнити товар одного виробника від товару іншого виробника, який може бути подібним або аналогічним. Наприклад, якщо два заводи виготовляють кисломолочний сир жирністю 5%, то ТМ допомагає споживачам відрізнити продукт одного заводу від продукту іншого. При цьому виробник також може використовувати цю ж ТМ для позначення іншої своєї продукції, такої як молоко, сметана, йогурти тощо.

Географічне зазначення підтверджує автентичність продукту та зв'язок його властивостей (смаку, харчової цінності тощо) з унікальним географічним середовищем певного регіону. ГЗ завжди стосується лише одного конкретного продукту, а не певного виробника. Отже, якщо виробник має право виготовляти конкретний сир з ГЗ, то він не може маркувати своє масло як продукт з географічним зазначенням.

Торгова марка завжди має конкретного власника, який єдиний має право її використовувати.

Географічне зазначення ж належить багатьом виробникам і нікому конкретно одночасно. Усі виробники продукту з визначеного регіону можуть використовувати ГЗ, якщо вони дотримуються специфікації та пройшли сертифікацію.

Гуцульську бриндзю визнали нематеріальною спадщиною України. До Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України внесли 21 новий елемент.

Згідно з документом до переліку нематеріальної спадщини України потрапила, зокрема, гуцульська бриндзя.

Раніше гуцульська овеча бриндзя отримала свідоцтво про реєстрацію географічного зазначення.

Сир, який виробляють вівчарі в Карпатах за спеціальною технологією, став першим харчовим продуктом, зареєстрованим в Україні як географічне зазначення. Реєстрацію здійснило Міністерство розвитку, економіки, торгівлі та сільського господарства України.

Якщо торговій марці документ видається на 10 років, то географічне зазначення реєструється навечно.

Більш того, такий туризм носить сталий характер – на відміну від масового all-inclusive, гостротуристи вкладають гроші прямо в місцеві громади ферми, маленькі ресторани, що сприяє розвитку сільських територій. Отже, Slow Food і туризм взаємно підсилюють одне одного: рух забезпечує автентичний контент для туристів, а туризм дає економічний сенс збереженню традиційної культури харчування.

Гастрономічний туризм, натхненний Slow Food, є прямим протиставленням масового туризму, який часто супроводжується «Fast Food досвідом». Наведемо порівняльну характеристику гастрономічного і масового туризму у Табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Протистояння гастрономічного туризму

Аспект	Fast Food (Туризм)	Slow Food (Гастротуризм)
Харчування	Стандартизоване, міжнародні мережі	Локальне, сезонне, регіональне
Економічний вплив	Прибуток великим корпораціям	Підтримка малих виробників
Взаємодія	Мінімальна, анонімна	Спілкування з фермерами та кухарями
Мета	Швидко поїсти та рухатися далі	Пізнати культуру через їжу

Таким чином, Slow Food перетворив гастрономічний туризм на інструмент збереження біорізноманіття та культурної ідентичності, надаючи мандрівникам глибокий, етичний та високоякісний досвід.

Висновки до розділу 2

Розглянуті нами ключові відмінності які підтверджують, що рух Slow Food є не просто гастрономічною альтернативою, а комплексною філософією, яка докорінно трансформує підходи в індустрії гостинності, пропонуючи стійку модель, протилежну Fast Food.

Таким чином, рух Slow Food функціонує як каталізатор змін, пропонуючи індустрії гостинності життєздатну, етичну та привабливу модель, яка відновлює втрачений зв'язок між споживачем, їжею та землею. На відміну від системи Fast Food, яка прагне до спрощення, Slow Food відстоює складність, різноманітність та якість як основні рушійні сили для розвитку сучасної та відповідальної індустрії гостинності.

Розділ 3. ДОСЛІДЖЕННЯ ТА АНАЛІЗ РОЗВИТКУ РУХУ SLOW FOOD В УКРАЇНІ

3.1 Аналіз Slow Food в Україні: стан і перспективи

В Україні ідеї Slow Food почали поширюватися у 2000-х роках, слідом за загальносвітовим трендом на здорове харчування та відродження національної кухні.

Нині в країні діє національна спільнота Slow Food Ukraine, офіційно зареєстрована як ГО «Тиха їжа України» та інтегрована у міжнародну мережу Slow Food. Український осередок підтримує глобальні ініціативи руху, займається просвітництвом, налагоджує зв'язки між виробниками локальних продуктів, шеф-кухарями і споживачами.

До Slow Food Ukraine входять спільноти:

1. Академіки, Київ. Об'єднує інтелектуальний потенціал викладачів та науковців вищих навчальних закладів Києва. Популяризуємо ініціативи та проекти SLOW FOOD серед студентів, впроваджуємо економічні, політичні, екологічні, культурні принципи та політику SLOW FOOD до навчальних програм. Лідерка спільноти: Олена Мотузенко.

2. Пасічники українських Карпат, Львів. В кожному регіоні світу є свої аборигенні породи бджіл. В Україні таких три: карпатська, українська степова та поліська. Остання була за крок до зникнення, але змогла самостійно відродитися у віддалених лісах Чорнобильської зони. Рух SLOW FOOD закликає пасічників працювати саме зі своїми регіональними породами, адже вони якнайкраще пристосовані до кліматичних умов та особливостей територій. Натомість споживачам ми радимо обирати мед, який збирають комахи саме таких порід, адже мед автохтонних бджіл принесе кожному організму найбільше користі.

Бджоли відіграють надзвичайно важливу роль у нашому житті. Вони запилюють рослини й сприяють подальшому розвитку плодів і насіння. Саме бджоли забезпечують людству біорізноманіття на планеті, адже понад 80%

(близько 300 тисяч видів) усіх рослин і 75% (більш як 300 видів) наших основних культур залежать від комах-запилювачів. А ще бджоли забезпечують нас цінними харчовими апіпродуктами. Мед, пилок, маточне молочко, віск і прополіс цінується та використовується людством протягом багатьох тисячоліть.

Між тим популяція бджіл на планеті зменшується з катастрофічною швидкістю. Ця тенденція особливо відчутна в країнах та регіонах, де сільське господарство є високоіндустріалізованим

3. Розвиток місцевого крафтового сироваріння в Україні. Популяризуємо унікальність та переваги місцевих крафтових і фермерських сирів. Створюємо культуру споживання та виробництва сиру із сирого молока. Сприяємо збереженню та розвитку корінних молочних порід України. Лідерка спільноти: Ірина Дем'янюк

4. Food Education Київ. Навчаємо дітей та дорослих їсти здорову їжу. Вона здатна лікувати, створювати позитивні емоції. Доводимо, що сучасна кулінарія доступна кожному та не має кордонів. Готуємо за принципами Zero Waste. Лідерка спільноти: Даша Малахова.

5. Смачні, чисті та чесні продукти Київщини. Київщині є фермери та крафтові виробники, які виробляють чесні, натуральні та смачні продукти. Вони виготовляються за традиційними рецептами, а також методом експериментів. Пропагуємо цінність та відмінності цих продуктів українським споживачам. Лідерка спільноти: Марина Булацька.

6. Відродження гуцульської гастрономії та традиційного господарства на Квасах, Закарпаття. Досліджуємо, відроджуємо та популяризуємо гуцульські гастрономічні традиції та автентичне господарство в селі Кваси, Закарпатської області, Рахівського району. Лідер спільноти: Олександр Шаталов.

7. Збереження гастрономічної спадщини Київщини, Поділля та Полісся, Київська область. Відкриваємо забуті традиції наших предків. Шукаємо і зберігаємо старовинні рецепти – втрачену гастрономічну спадщину

Подніпров'я, Поділля, Полісся. Сприяємо тому, щоб повсякденне життя українців було наповнене забутою кулінарною культурою та традиціями минулого. Лідерка спільноти: Тетяна Яблонська.

8. Збереження гастрономічної спадщини Південної Бессарабії, с. Приморське, Одеська область. Збереження гастрономічної спадщини Південної Бессарабії, с. Приморське, Одеська область Популяризуємо Бессарабію, її культуру та традиції через розвиток гастрономічного туризму. Збираємо регіональні кулінарні рецепти, класифікуємо їх за етнічною приналежністю. Укладаємо збірники рецептів та місцевих традицій. Беремо участь у бессарабських фестивалях для заохочення жителів краю до відкриття ендемічних продуктів та зацікавленості до своєї кулінарної спадщини. Лідерка спільноти: Лариса Титикало. На рис. 3.1.



Рис. 3.1 Лариса Титикало – лідерка спільноти збереження

гастрономічної спадщини Південної Бессарабії

9. Науковці за охорону місцевих та зникаючих сільськогосподарських порід України, Київ. Пропагуємо та сприяємо збереженню сільськогосподарських порід худоби та птиці України, що на межі вимирання. Лідерка спільноти: Наталія Резнікова.

10. Зберігачі насіння в Україні, вся Україна. Пропагуємо та зберігаємо унікальне рослинне різноманіття України. Сприяємо обміну та локальному поширенню рослин, що володіють природним імунітетом та смаковими, харчовими, лікувальними властивостями. Лідерка спільноти Іванна Білоус.

11. Створення пермакультурних центрів в Україні для підтримки та збереження локальних екосистем, вся Україна. Навчаємо принципам пермакультури. Ця унікальна технологія створює екологічно збалансоване стає середовище у землеробстві, садівництві та у відновленні ґрунтів. Лідерка спільноти: Інна Пащенко



Slow Food Ukraine

Рис. 3. 2. Символ Slow Food Ukraine

Проект «Ковчег Смаку» є найяскравішим ілюстрацією боротьби проти уніфікації, яку несе Fast Food. Захист біорізноманіття: «Ковчег Смаку» (Ark of Taste). Внесення продукту до «Ковчега» означає визнання його унікальності та необхідності збереження.

Проект «Ковчег Смаку» (Ark of Taste) в Україні - це системна робота із захисту унікальних, але зникаючих продуктів, рецептів та порід. Це пряма антитеза стандартизації та одноманітності Fast Food.

Таблиця 3.1.

Вплив та протистояння фаст-фуду проекту «Ковчег Смаку» (Ark of Taste) в Україні

Аспект	Зміст та деталізація	Вплив на протистояння
Ідентифікація та каталогізація	Місцеві активісти та експерти проводять дослідження для виявлення продуктів, що перебувають під загрозою зникнення (наприклад, рідкісні сорти квасолі, традиційні способи ферментації). Кожен продукт має свою історичну довідку та опис технології виробництва.	Фіксує кулінарну ідентичність регіонів, запобігаючи її розмиванню на користь глобальних промислових інгредієнтів.
Приклади українських продуктів	До «Ковчега» внесені такі унікальні позиції, як "Закарпатська марципанка" (місцевий сорт яблуні), "Азовська камбала-калкан" (під загрозою через нерегульований вилов), "Косівський сир-будз" (виготовлений на полонині), "Огірки сорту Ніжинські".	Створює банк генетичних та культурних ресурсів, забезпечуючи, що ці продукти можуть бути відтворені та використовувані у майбутньому.

Продовження Табл. 3.1.

Створення попиту	Внесення продукту до «Ковчега» привертає до нього увагу кухарів, журналістів та споживачів. Це перетворює його з "зникаючого" на "престижний" і підвищує його економічну цінність для виробників.	Прямий вплив на економіку: заохочує фермерів відновлювати вирощування традиційних, але низькопродуктивних сортів, які Fast Food вважає неефектив
------------------	---	--

Хоча загалом культура фаст-фуду і раніше не була в Україні такою всепоглинаючою, як у США чи Західній Європі, проблеми уніфікації харчування та втрата певних традицій відчутні і для нас. Тому Slow Food знаходить відгук у середовищі українських кулінарів, фермерів та гурманів.

Підтримка виробників. Мережа Конвівіумів та Альянс Кухарів – це практична реалізація принципу Fair (Справедливо) та об'єднання ентузіастів.

Конвівіуми Slow Food (Локальні Спільноти):

В Україні діють понад десять спільнот (наприклад, у Києві, Одесі, Дніпрі, Чернігові), які є неформальними об'єднаннями волонтерів.

Діяльність: Організація дегустацій, освітніх заходів, зустрічей виробників і споживачів. Вони формують попит на локальні продукти, надаючи підтримку малим фермерам і забезпечуючи їм справедливую ціну.

Міжнародний Альянс Кухарів Slow Food (Slow Food Chefs' Alliance):

Українські шеф-кухарі приєдналися до цього глобального альянсу.

Ресторани, що входять до Альянсу, зобов'язуються купувати продукти безпосередньо у місцевих фермерів та включати у своє меню страви з продуктів, внесених до «Ковчега Смаку».

Цей напрямок зосереджений на принципі Fair створюючи прозору та етичну альтернативу корпоративній моделі постачання Fast Food.

Таблиця 3.2.

Вплив на протистояння Slow Food Chefs' Alliance

Аспект	Зміст та деталізація	
Діяльність Конвівіумів	Конвівіуми (місцеві спільноти Slow Food) організовують Ярмарки Землі (Terra Madre) та споживчі групи прямого постачання. Вони виступають посередниками між фермерами та споживачами, виключаючи великих посередників.	Скорочення ланцюжка поставок: забезпечує справедливую ціну для виробника та свіжішу, якіснішу їжу для споживача. Це стійка модель для місцевої економіки.
Альянс Кухарів Slow Food в Україні	Це об'єднання професійних кухарів, які письмово зобов'язуються використовувати не менше 3-5 продуктів із «Ковчега Смаку» або місцевих «Президій» у своїх закладах. Вони вказують ім'я фермера-постачальника у меню.	Інституціоналізація локалізму: ресторани стають амбасадорами місцевих продуктів, підвищуючи їхній престиж і забезпечуючи малих фермерів стабільним ринком збуту, протидіючи монополії великих закупівельних мереж.
Створення президій	Президія – це проєкт, який активно підтримує виробників, що дотримуються стандартів Good, Clean, Fair. В Україні є такі проєкти, як, наприклад, "Гуцульська Гусянка" або підтримка виробництва традиційних закарпатських сирів.	Забезпечення високої якості та стійкості виробництва. Дає виробникам можливість витримати конкуренцію з дешевими промисловими

На сьогодні в Україні ще небагато ресторанів офіційно належать до руху Slow Food, проте з'являються піонери, які впроваджують відповідну концепцію. Зокрема, одним із перших став ресторан «Клюква & Брюква» в Києві, а також мережа ресторанів «Канапа» (проєкти ресторатора Дмитра

Борисова). Ці заклади обрані Європейською комісією для презентації проекту «Дорогі вина та смаки України», що популяризує українську гастрономію.

«Клюква&Брюква» позиціює себе як перший локаворський ресторан в Україні: в його меню використано лише українські локальні продукти, багато з яких поставляються невеликими фермерськими господарствами. Шеф-кухарі активно відроджують старовинні рецепти з різних регіонів, подаючи їх у модернізованій інтерпретації (інколи з елементами молекулярної кухні). В результаті гості можуть скуштувати автентичні смаки – від поліської печеної каші до гуцульських сирів – у сучасній рестораційній подачі. Такі проекти не лише знайомлять відвідувачів із багатством української кухні, а й створюють ринок збуту для локальних виробників еко-продуктів. Окрім окремих ресторанів, українські шеф-кухарі дедалі більше інтегруються у міжнародну спільноту Slow Food.

У 2017 році кілька провідних українських кухарів були прийняті до Міжнародного Альянсу шеф-кухарів Slow Food – організації, що об'єднує шефів, відданих принципам доброї, чистої, чесно їжі. Відтоді на дверях деяких українських ресторанів з'явився впізнаваний значок – білочервоний равлик Slow Food, який сигналізує про приєднання закладу до руху. Це своєрідний знак якості, що підтверджує: тут вам запропонують страви з локальних продуктів без хімії, у сезонному меню і в приємній атмосфері. Хоча поки такі ресторани – швидше виняток, їхній успіх надихає інших. Особливо ця тенденція помітна у великих містах (Київ, Львів, Одеса), де сформувалося коло споживачів, зацікавлених у фермерській гастрономії та нових смакових враженнях.

Збереження кулінарної спадщини. Для України, з її багатою і різноманітною кухнею, важливим аспектом Slow Food є відновлення та збереження традиційних продуктів і страв. Після буремного XX століття багато автентичних українських смаків були на межі зникнення, але все ж дещо вдалося вберегти. На Закарпатті досі виготовляють овечу гуцульську бриндзю (м'який сир), у Карпатах – копчені делікатеси шовдарь (окіст) і мацик

(ковбаса із сушеного м'яса), на Полтавщині зберігся рецепт качаної каші (крупа, запечена в капустяному листі), на півдні – унікальний сорт солодкої ялтинської цибулі, на Волині – традиційний кисломолочний напій гусянка тощо. Ці продукти і страви нечасто зустрінеш у масовому продажі чи меню ресторанів, але завдяки Slow Food про них згадують і починають цінувати.

Проект «Ковчег Смаку» є найяскравішим ілюстрацією боротьби проти уніфікації, яку несе Fast Food. Внесення продукту до «Ковчега» означає визнання його унікальності та необхідності збереження. Український «Ковчег Смаку» налічує вже близько 85 продуктів, що є потужним доказом багатства біорізноманіття, яке прагне знищити Fast Food.

Приклади протистояння подано у табл. 3.3

Таблиця 3.3.

Українські продукти, занесені до проекту «Ковчег смаку»

Продукт / Приклад	Регіон	Чому він у «Ковчезі» (Принцип Good/Clean)	Протистояння Fast Food
Гуцульська Козяча Гусянка	Карпати	Традиційний кисломолочний напій, виготовлений за унікальною технологією з карпатського молока. Цінний для здоров'я та унікальний за смаком.	Захист автентичних технологій і унікального смаку від стандартизованих, масово вироблених йогуртів та молочних продуктів Fast Food.
Карпатський Шовдарь	Карпати	В'ялений чи копчений свинячий окіст, приготований за старовинними місцевими рецептами, часто із використанням м'яса місцевих порід свиней.	Збереження місцевого тваринництва та ремісничих методів м'ясопереробки проти індустриальних, напшигованих хімією ковбасних виробів.
Мелітопольська Черешня	Запоріжжя	Унікальний сорт черешні, що ідеально пристосований до місцевого клімату, відзначається особливим смаком та розміром.	Захист автохтонних сортів від глобально поширених, генетично однорідних і часто транспортованих здалеку фруктів.

Продовження Табл. 3.3.

Ніжинські Огірки	Чернігівщина	Особливий сорт огірків, відомий своїми хрусткими якостями та ідеальною придатністю для соління.	Збереження місцевої агрокультури та традицій консервування, які витісняються масовою тепличним виробництвом.
------------------	--------------	---	--

Як зазначалося, 16 українських продуктів наразі занесені до каталогу «Ковчег смаку» Slow Food, що означає міжнародне визнання їх як гастрономічного надбання, яке потребує захисту. Український осередок руху навіть підготував друковане видання – атлас «Ковчег Смаку України», де зібрані описи цих продуктів і історії про них. Це, зокрема, згадані вище ніжинські огірки, карпатський мед, бессарабська бринза, кримський сир кримицький, поліський хліб на хмелі та інші цікаві позиції.

Включення українських продуктів до світового «Ковчегу» допомагає привернути увагу владних структур та громадськості до необхідності підтримки локальних виробників і збереження агробіорізноманіття. Спільнота виробників і споживачів.

13-го листопада у місті Берн, Швейцарія офіційно завершився 37-й міжнародний сирний конкурс World Cheese Awards 2025.

Цьогоріч на оцінку міжнародних експертів було представлено 5244 сирів із різних країн світу, серед яких 17 з України, ProCheese та Ardis Group — офіційні представники конкурсу в Україні.

Уже четвертий рік поспіль українські сири отримують визнання від міжнародної колегії суддів, і цього разу – це 5 нагород. Конкурс оцінювали 265 сирних професіоналів з різних країн світу, а переможцем став швейцарський сир «Le Gruyère AOP». Команда ProCheese – спільнота поціновувачів сир взяли участь у під силу все!. Відповідати міжнародним вимогам до безпечності харчового продукту при доставці взірців і вражати українськими смаками ProУкраїнські сири знову вразили світових судей

своїми смаками на World Cheese Awards 2025 рік.

Цей рік на конкурсі став особливим – найбільш масштабним, несподіваним і неймовірно насиченим новими смаками. Атмосфера творчої енергії та взаємної поваги – саме заради цього хочеться повертатися знову й знову.

І серед цього розмаїття – Україна, яка дедалі впевненіше заявляє про себе на міжнародній сирній мапі зі своїми сирами, що здатні встати поруч із найкращими у світі.

Можемо привітати українських виробників із нагородами цього року:

Silver:

- Zinka, сир «Гауда з трюфелем», Київщина
- Zinka, сир «Камамбер», Київщина

Bronze:

- Zinka, сир «Іскристий», Київщина
- Мамин Сир, сир «Феркованя», Закарпаття
- Мамин сир, сир «Падре Ромжа», Закарпаття

Можемо пишатися тим, що наша команда ARDIS group пройшла довгий і важкий шлях, щоби вже четвертий рік поспіль підтримувати українських сироварів у їхньому шляху на світову арену.

Участь українських сирів у конкурсі вже традиційно відбулася за підтримки Швейцарії в межах швейцарсько-української програми Quality FOOD Trade Program.

Попереду – нові горизонти, нові сміливі рецептури та ще більше приводів говорити про український сир на міжнародних заходах. Участь у 37-му міжнародному сирному конкурсі World Cheese Awards 2025 представлено на рис. 3.3.



Рис. 3.3. Україна на 37-му міжнародному сирному конкурсі World Cheese Awards 2025

В Україні Slow Food прагне налагодити прямий ланцюжок між фермером і кінцевим споживачем, мінімізуючи роль посередників. В останні роки з'явилися кілька цікавих ініціатив. Проект «Їмо локальне» популяризує в містах фермерські ринки та ярмарки, де міські мешканці можуть купувати продукти напряду у селян. Запускаються програми на зразок «візьми корову під опіку» – коли містяни фінансово підтримують маленьку ферму і натомість отримують регулярні поставки молочної продукції. Такі моделі солідарного сільського господарства вже успішні у Європі, а тепер прищеплюються й у нас.

Український Slow Food також співпрацює з крафтовими сироварами, пекарями, пасічниками – допомагає їм вийти на ринок, організовує майстер-класи, промоції. По суті, формується спільнота однодумців: дрібні виробники існують завдяки свідомому вибору споживачів, а споживачі отримують не просто товар, а «справжню живу їжу» і знання про її походження. Така взаємодія вигідна всім і впроваджує в життя концепцію co-producers – «співвиробників», як називає Slow Food відповідальних споживачів, що

підтримують фермерів гривнею. В підсумку формується короткий та чесний ланцюжок «виробник – споживач», який забезпечує справедливу ціну і високу якість продуктів.

3.2. Напрямки формування культури Slow Food в Україні

Формування культури руху Slow Food в Україні відбувається через три основні взаємопов'язані напрямки: збереження спадщини, підтримка місцевих виробників та освітня діяльність. Це комплексне протистояння системі Fast Food, спрямоване на відновлення зв'язку між їжею, культурою та екологією.

1. Збереження гастрономічної спадщини та біорізноманіття

Ключовим елементом культури Slow Food є шанобливе ставлення до унікальних місцевих продуктів та традицій, які ігноруються масовим виробництвом.

- Проєкт «Ковчег Смаку» (Ark of Taste). Це ініціатива, що каталогізує та популяризує унікальні українські продукти, сорти рослин та породи тварин, яким загрожує зникнення. Внесення продукту до «Ковчега» надає йому престижу та економічної цінності, стимулюючи його відродження. Приклади включають:
 - Гуцульська козяча гусянка (Карпати) – традиційний кисломолочний напій.
 - Мелітопольська черешня (Запоріжжя) – автохтонний сорт.
 - Ніжинські огірки (Чернігівщина) - особливий сорт для соління.
- Відновлення Традицій: Акцент робиться на ремісничих та екологічно чистих методах виробництва, які є прямим запереченням промислових технологій Fast Food.

2. Підтримка локальної економіки та справедливих відносин.

Культура Slow Food заохочує етичні та прозорі економічні моделі, втілюючи принцип Fair (Справедливо).

- Конвівіуми та спільноти. Створення місцевих груп (Конвівіумів) по всій

Україні, які об'єднують фермерів, кухарів та споживачів. Ці спільноти організовують Ярмарки Землі (Terra Madre) та групи спільної закупівлі, скорочуючи ланцюжок поставок. Це забезпечує справедливую ціну для малого виробника і гарантує споживачеві свіжість та прозоре походження продукту.

- Альянс Кухарів Slow Food: Об'єднання українських шеф-кухарів, які зобов'язуються використовувати місцеві, сезонні продукти та продукти з «Ковчега Смаку», вказуючи їхнє походження в меню. Це перетворює ресторани на амбасадорів місцевої культури і створює стабільний попит на крафтову продукцію.

Збереження гастрономічної спадщини: у Болграді відбулася конференція руху Slow Food.

8 листопада у Болграді, в межах проведення Bolgrad Wine Fest, відбулася конференція на тему «Всесвітній рух Slow Food як інструмент розвитку громад через популяризацію локальних продуктів і підтримку місцевих виробників».

Захід об'єднав лідерів виноробної галузі, представників туристичних маршрутів, фермерів, підприємців та громадських організацій, які розвивають локальні ініціативи на території України.

Рух Slow Food Ukraine об'єднує споживачів органічної їжі та прихильників сталого розвитку. Це потужна спільнота, яка підтримує біорізноманіття, збереження регіональних кулінарних традицій і зникаючих локальних продуктів, сприяє розвитку фермерства, гастрономічного туризму та науки про їжу. Вона має представництва у різних регіонах, зокрема у Бессарабії.

Ще до початку повномасштабного вторгнення організація «Дорога вина та смаку Української Бессарабії» підписала меморандум про співпрацю зі спільнотою Slow Food Ukraine. Конференція у Болграді стала логічним продовженням цього партнерства – майданчиком для обміну досвідом між місцевими виробниками, які вже долучилися до руху.

Модераторкою заходу виступила Лариса Титикало, очільниця «Slow Food Бессарабія», власниця господарства «Бринзарня» (с. Приморське) та авторка кулінарних книг.

«Такий масштабний захід, як Bolgrad Wine Fest, - це не лише чудова нагода відвідати Бессарабію, а й можливість об'єднати місцевих виробників, визначити спільні напрями розвитку та створити міцну основу для подальшої співпраці. Ми часто проводимо презентації, організовуємо події, представляємо нашу продукцію за кордоном і щоразу це викликає справжній «вау-ефект». Але для нас важливо не лише виробляти й презентувати, а й відкрито говорити про проблемні питання, шукати шляхи їхнього вирішення. Саме формат таких дискусій дає цю можливість», - зазначила вона.

У рамках заходу обговорили номінантів до «Ковчегу смаку». До нього вже внесені номінанти з Бессарабії: мірудія, мед степовий долини Фрумушика, Причорноморська південно-бессарабська козина бринза, сушена бринза, обрядові хліби до Дня Святого Георгія, сухі винні дріжджі та інші унікальні продукти.

«Ми хотіли б ще раз нагадати про наших номінантів Ковчегу смаку, адже це справжні гастрономічні родзинки краю. Зараз працюємо над тим, щоб до його переліку увійшло якомога більше локальних продуктів. Запрошуємо до цього процесу і гостей заходу. Нам потрібно стимулювати регіон, щоб у всьому світі знали продукцію Бессарабії. Це українська територія з унікальною культурою, яка заслуговує на визнання. Ми не потребуємо чужого, бо у нас є своє, самобутнє обличчя», - підкреслила Лариса Титикало.

Під час другої панелі обговорювалася тема «Вино як візитівка Української Бессарабії», у ній взяли участь:

– Валерія Бондаренко, генеральна директорка ГС «Дороги вина та смаку України», координаторка «доріг вина та смаку Київщини», засновниця ГО «Творче об'єднання «Славута»;

– Ірина Польшакова, голова ГС «Дорога вина та смаку Української Бессарабії», власниця винного льоху «Vinaria» (м. Ізмаїл);

– Юрій Палічев, голова ГС «Дорога смаку та вина Херсонщини», голова ГС «Асоціація виноградарів, малих виноробів та виробників дистиляторів Української Бессарабії», для якої конференція стала знаковою;

– Серафим Савченко, директор Фонду підтримки підприємництва у Болградському районі. Учасники конференції представимо на рис. 3.4.



Рис. 3.4. Учасники конференції на тему «Всесвітній рух Slow Food як інструмент розвитку громад через популяризацію локальних продуктів і підтримку місцевих виробників».

Під час заходу голова громадської спілки Юрій Федорович Палічев підписав меморандум про співпрацю зі Slow Food Ukraine. Він зауважив, що це сприятиме співпраці між локальними виноробами та спільнотою Slow Food, яка підтримує розвиток гастрономічного туризму та збереження крафтових

автентичних продуктів. Які представимо на рис. 3.5.



Рис. 3.5. Продукція Slow Food Бессарабія

Проведення конференції у рамках Volgrad Wine Fest підтвердило, що Бессарабія має потужний потенціал для розвитку гастрономічного туризму, просування локальних продуктів і формування позитивного іміджу регіону на національному та міжнародному рівнях.

Об'єднання ініціатив Slow Food Бессарабія, Дороги вина та смаку

Української Бессарабії, а також місцевих виробників і громад – це крок до створення впізнаваного бренду краю, де збереження традицій поєднується з інноваційним підходом до сталого розвитку.

3. Освіта та формування свідомого попиту.

Українські активісти Slow Food активно працюють над підвищенням харчової свідомості. Адже просвітницька робота спрямовані на поширення знань про здорове харчування, зв'язок ґрунтів і здоров'я людини, а також важливість підтримки вітчизняного крафтового виробництва. Це проведення семінарів, форумів та медіа-кампанії.

Найважливішим елементом культури є «смакова освіта» та підвищення обізнаності, що протиставляється пасивному споживанню Fast Food.

- Смакова Освіта: Проведення майстер-класів, дегустацій та семінарів, які навчають споживачів розпізнавати якість за смаком, запахом та текстурою, а також розуміти вплив їжі на здоров'я та екологію (принципи Good i Clean).
- Шкільні Програми: Проєкти зі створення шкільних городів/садів, які надають дітям практичне розуміння циклу виробництва їжі та цінності праці.
- Популяризація Slow Travel: Розвиток гастрономічного туризму та маршрутів (наприклад, Дороги Смаку), що заохочують глибоке, неспішне занурення в регіональну культуру через їжу, на противагу швидкому, поверхневому Fast Travel.

Активний розвиток гастрономічних маршрутів, наприклад, «Дороги Вина та Смаку України» або семінари щодо гастрономічної спадщини Придунав'я. Ці проєкти пропонують туристам досвід, протилежний Fast Travel – глибоке занурення в місцеву культуру.

Це найдовготриваліший, але найважливіший аспект. Slow Food інвестує в «смакову освіту», навчаючи споживачів робити обізнаний вибір, що є протилежністю пасивному споживанню Fast Food.

Таблиця 3.4.

Види інвестицій Slow Food в «смакову освіту»

Аспект	Зміст та деталізація	Вплив на протистояння
Шкільні сади та освітні програми	Створення шкільних городів/садів у деяких українських містах. Це дає дітям практичний досвід вирощування їжі, розуміння циклів природи та сезонності.	Формування звички "Clean" з дитинства: учні бачать, звідки береться справжня їжа, і вчать цінувати її, а не готові промислові напівфабрикати.
«Смакові Майстер-класи»	Організація дегустацій та майстер-класів, де учасників вчать аналізувати смак, запах, текстуру їжі. Це розвиває критичне ставлення до якості продуктів.	Протидія сенсорній пасивності: споживачі Fast Food звикають до уніфікованого штучного смаку. Slow Food відновлює здатність насолоджуватися та розпізнавати якість.
Медійна просвіта	Видання матеріалів, публікації в ЗМІ та соціальних мережах, що пояснюють зв'язок між вибором їжі та екологією, здоров'ям та соціальною етикою.	Підвищення харчової грамотності, перетворення споживача на співвиробника, який усвідомлює наслідки свого вибору.

У світі, де мільйони людей недоїдають, а природні ресурси обмежені, вкрай важливо зменшувати кількість харчових відходів. За даними FAO, продовольчої та сільськогосподарської організації ООН, щороку у світі виробляється приблизно 1,3 мільярда тонн продуктів. Одна третина з цієї кількості втрачається або викидається. В той самий час понад 840 мільйонів людей у світі (а це 12% населення світу) не доїдають.

На сьогоднішній день система харчування, створена людством, заснована на перевиробництві та марнотратстві. Промислове виробництво пропонує нам величезну кількість харчових продуктів, разом з тим створює умови для розпродажу його надлишків, щоб виводити на ринок нові й нові товари.

Участь українських сирів на міжнародному ринку: академічний аналіз

1. Поточні тенденції експорту українських сирів.

Український сировий сектор демонструє значний експортний потенціал, що підтверджено стрімким зростанням поставок за останні роки. Наприклад, у перших семи місяцях 2025 року Україна експортувала приблизно 8,1 тисяч тонн сирів, що на 24,6 % більше, ніж за аналогічний період попереднього року, а виручка від експорту становила \$37,2 млн (AgroReview, 2025).

Відповідно до аналітичного звіту UCAB, у 2024 році частка експорту сирів з України на країни ЄС становила 21 %, тоді як найбільше сирів йде до країн СНД — 72 % (UCAB, 2024).

Це свідчить про значну залежність від традиційних ринків, а також про поступове нарощування присутності на європейських ринках.

2. Географія експорту та ключові ринки.

Головними імпортерами українських сирів є країни (зокрема Казахстан, Молдова), а також Німеччина.

У 2025 році саме Молдова (33,8%), Казахстан (30%) та Німеччина (9,1%) були серед провідних покупців українського сиру (AgroReview, 2025).

Крім того, за даними BDO, українські виробники сиру намагаються задовольнити попит на продукти з «природним», натуральним складом не лише у зазначені країни, а й на ринках Близького Сходу та Азії.

3. Проблеми та виклики для українських виробників

Незважаючи на зростання експорту, сирний сектор України стикається із серйозними викликами. Зокрема, за даними BDO, у 2024 році виробництво сиру значно скоротилося – через падіння внутрішнього попиту та обмеженість ресурсів.

Ще одна загроза – це зростання імпорту. Як зазначається, імпорт сирів (особливо твердих сортів) активно збільшується, частично витісняючи українських виробників із внутрішнього ринку (BZNS.Media, 2025).

Таким чином, частина підприємств змушена зменшувати обсяги виробництва (AgroNews, 2025).

4. Стратегії подальшого розвитку та експортного зростання

Для успішного подальшого розвитку на міжнародному ринку українські виробники сиру можуть застосувати кілька стратегій:

Модернізація виробництва: впровадження сучасних технологій та автоматизації, підвищення якості продукції для задоволення міжнародних стандартів (BDO, 2024).

Розвиток брендів «Made in Ukraine»: активне просування українських сирів як продуктів з національним корінням та високою якістю. Це може залучати іноземних клієнтів, які цінують автентичність.

Диверсифікація ринків: крім традиційних ринків СНД, варто інтенсивніше працювати зі країнами ЄС, Близького Сходу та Азії, де попит на сири може зростати.

Сертифікація та контроль якості : отримання міжнародних сертифікатів (наприклад, ISO, HACCP) та суворий контроль виробничих процесів для підвищення довіри міжнародних партнерів.

Експо та міжнародні форуми : активна участь українських виробників у міжнародних виставках, фахових форумах та галузевих ярмарках для налагодження нових каналів збуту (BDO, 2024).

Разом з цим на виготовлення всіх продуктів витрачається надважливий потенціал ґрунтів, прісна вода, додатково фабрикується пакування. До того ж вся безмежна кількість товарів має десь зберігатися та транспортуватися.

3.3. Перспективи розвитку Slow Food в Україні

Хоча Slow Food в Україні ще не став масовим явищем, є підстави очікувати його подальшого зростання.

По-перше, попит на здорове харчування у суспільстві стабільно підвищується – українці дедалі більше цікавляться еко-продуктами, фермерськими товарами, читають етикетки і хочуть убезпечити себе та дітей від неякісної їжі.

По-друге, війна та пов'язані з нею виклики продовольчої безпеки спричинили новий інтерес до локального виробництва – підтримка місцевих фермерів набуває патріотичного і практичного значення. На цьому тлі концепція Slow Food, яка якраз і закликає «їсти, що виросло біля твого порога», особливо актуальна.

По-третє, індустрія гостинності в Україні, зазнавши втрат, шукає нові креативні ідеї для залучення клієнтів – і Slow Food може стати однією з таких ідей.

Як відзначають фахівці, впровадження Slow Food як інноваційного напрямку розвитку ресторанного бізнесу здатне підвищити його конкурентоспроможність. Ресторан чи готель з аутентичною кухнею, власним городом чи фермою, еко-сертифікацією і цікавими гастрономічними подіями привабить і туристів, і місцевих мешканців, що шукають якісний сервіс.

Зрештою, Slow Food – це не лише про їжу, а про стиль життя, який резонує з нинішнім прагненням до сталого розвитку та свідомого споживання. Варто зазначити, що для ширшого впровадження Slow Food в Україні потрібна підтримка на різних рівнях. Необхідні освітні кампанії, щоб більше людей дізналися про переваги повільної їжі. Корисними будуть спільні проекти з органами місцевої влади (наприклад, фестивалі локальної кухні, фермерські кооперативи, гранти на розвиток традиційних продуктів).

Модель патронажу як механізм підтримки тваринницьких господарств в Україні є проект «Візьми корову під опіку». Збережемо годувальниць разом – обирай свій шлях підтримки, ось мета проекту.

Економічний контекст та актуальність проблеми даного проекту.

В умовах сучасної економічної нестабільності в Україні, утримання великої рогатої худоби, традиційно визнаної годувальницею, зіткнулося зі значними фінансовими труднощами. Середньомісячні витрати на утримання однієї корови становлять 5–7 тис. грн, що створює критичний фінансовий тягар для фермерських господарств.

Концепція проекту: модель опікунства (патронажу)

Для забезпечення фінансової стійкості та збереження тваринницьких господарств запроваджується інноваційний механізм патронажу (опікунства). Ця модель функціонує як прямий договір між фермером та споживачем (опікуном) і має такі цілі:

Фінансова стабілізація: Забезпечення необхідних ресурсів для перезимівлі стада та підтримки господарств у зонах підвищеного економічного ризику.

Стимулювання виробництва: Підтримка фермерів у виробництві молочної продукції та яєць найвищої якості.

Збереження біоресурсів: Сприяння збереженню українських порід курей та худоби, що відповідає принципам біоконсервації.

Створення спільноти: Формування спільноти Slow Food з числа небайдужих осіб, які підтримують принципи локального та етичного виробництва.

Механізм реалізації та вигоди. Модель патронажу реалізується через наступний алгоритм:

Вибір об'єкта: Потенційний опікун обирає конкретну тварину (корову) для патронажу.

Фінансова підтримка: Опікун зобов'язується здійснювати регулярний фінансовий донат на утримання тварини.

Еквівалент продукції: За бажанням опікун отримує натуральні фермерські продукти (сир, йогурт, масло) найвищої якості. Додатковою перевагою є регулярне інформування про стан тварини, що забезпечує емоційну та інформаційну віддачу від патронажу.

Значення проєкту: Цей проєкт є життєво важливим для забезпечення виживання тварин, сприяння розвитку фермерських господарств та надання споживачам доступу до автентичних домашніх продуктів.

Налагодження сертифікації і контролю якості фермерських продуктів теж важливе, щоб споживач довіряв місцевому виробнику.

Одним із проєктів Slow Food в Україні є проєкт «Їмо локальне». Акцент

цього проекту на екосистемі та факторах впливу.

Мікробіота людини є життєво важливою збалансованою екосистемою мікроорганізмів, яка забезпечує низку критичних функцій для підтримки здоров'я. Формування та стабільність цієї екосистеми залежать від комплексу чинників, включаючи генетичні передумови, спосіб життя, якість харчування та стан навколишнього середовища.

Серед екологічних факторів ґрунт має ключове значення, оскільки він є джерелом мікроелементів для всієї споживаної продукції (рослини, овочі, фрукти, а також корми для худоби). Таким чином, якість ґрунту опосередковано впливає на енергетичну цінність та склад споживаних людиною продуктів.

Аналіз якості продуктів харчування вказує на суттєву різницю між локальною та імпортованою продукцією. Продукти, що надходять зі значних відстаней (десятки тисяч кілометрів), щоденно втрачають свою поживну цінність, що контрастує зі свіжими регіональними продуктами, транспортування яких займає лічені години.

Споживання продуктів зі зниженою поживною цінністю, а також висококалорійної їжі, збагаченої цукром, трансжирами та харчовими добавками, може спричинити дисбаланс мікробіоти і, як наслідок, призвести до виникнення складних діагнозів з нечіткою етіологією. Це підкреслює прямий зв'язок між якістю раціону та станом внутрішньої екосистеми організму.

Конкретні дії SLOW FOOD UA у цьому проекті:

- 1) в навчальних закладах роз'яснювати принципи формування мікробіоти людини та наслідки неправильного харчування;
- 2) стимулювати розвиток малого та середнього фермерства;
- 3) зберігати та поширювати народне насіння та саджанці;
- 4) здійснювати пошук старовинних сортів, які несуть в собі унікальні смаки та якість;
- 5) досліджувати регіональні страви, що пов'язані саме з локальними

сортами рослин та дерев;

б) підвищувати обізнаність про актуальність захисту автохтонного насіння серед малих фермерів, господарників, молоді, школярів [<https://slowfood.in.ua/ukr-projects/proiekt-shef-alians/>].

Ще один із проектів «Здоров'я ґрунтів». Значення здорового ґрунту та роль пермакультури у сталому аграрному виробництві – ось мета проекту.

Екологічна обумовленість якості продукції. Якість та користь харчових продуктів безпосередньо залежать від їхньої свіжості та екологічного стану ґрунту, на якому вони вирощені. Овочі, фрукти та ягоди отримують максимальну концентрацію життєво важливих мікроелементів та вітамінів саме із здорового ґрунтового покриву. Для забезпечення стійкого сільського господарства ґрунт повинен ефективно виконувати ключові екологічні функції: якісно розкладати органічні сполуки, ефективно зберігати водні ресурси та забезпечувати оптимальну циркуляцію поживних речовин для підтримки росту рослин.

Проблема деградації ґрунтів та роль агроєкології. Сучасні аграрні практики призвели до істотного виснаження ґрунтів внаслідок неконтрольованого застосування хімічних добрив, пестицидів, інтенсивних процесів ерозії та інших негативних впливів. Відновлення продуктивності ґрунтів та їхньої стійкості можливе завдяки розвитку пермакультури як ключового компонента агроєкології.

Методики пермакультури спрямовані на збереження ґрунтового покриву через низку природоохоронних практик, включаючи:

- Нашарування органічного матеріалу;
- Використання мульчування;
- Створення захисних лісосмуг.

Компостування та освітня місія. Пермакультура активно пропагує використання якісного компосту як основного засобу підживлення ґрунту. Якісний компост містить необхідні органічні речовини та мікроорганізми, які природним шляхом сприяють поліпшенню структури ґрунту, підвищують

його вологоутримуючу здатність та максимізують доступність поживних речовин для рослин.

Враховуючи важливість цих знань, значна увага приділяється освітнім програмам з пермакультури. Проведення цільових навчальних курсів для школярів, власників присадибних ділянок та дачників є необхідним для широкого розповсюдження інформації та впровадження сталих методів господарювання.

Існує ще є один проект «Насіння: Made in Ukraine». Збереження автохтонного генофонду України в умовах глобалізації насіннєвого ринку, ось мета проекту.

Екологічні та економічні виклики глобалізації. Глобалізація світового ринку насіння спричинила значне зменшення біорізноманіття в Україні, зокрема зникнення автохтонних сортів рослин, трав та плодово-ягідних дерев. Переважна більшість насіннєвого та садивного матеріалу, що надходить на український ринок у промислових обсягах, має іноземне походження і часто піддається впливу генномодифікованих технологій (ГМТ).

Хоча ГМТ забезпечують агрокомпаніям високу врожайність та значні економічні прибутки, ця практика ставить унікальне рослинне розмаїття України на межу зникнення. Залежність від невеликої кількості світових виробників промислового насіння створює прямі загрози продовольчій безпеці держави, підвищуючи ризики монополізації ринку, зростання цін та обмеження доступу населення до насіннєвого матеріалу.

Стратегічна цінність автохтонних сортів. На противагу промисловим сортам, автохтонні (місцеві) види рослин є стратегічно важливими для продовольчої безпеки та стійкості агросистеми. Вони володіють стійким природним імунітетом, сформованим та закріпленим у ґрунтах зростання протягом століть. Збереження цих сортів є необхідним для майбутніх поколінь через їхні унікальні смакові, харчові, лікарські та захисні властивості.

Місія руху Slow Food (Slow Food UA) у цьому проекті. Рух Slow Food на міжнародному та національному рівні виступає промоутером збереження

та обміну насінням народної селекції. Конкретні дії Slow Food UA спрямовані на створення системи захисту та популяризації автохтонного генофонду:

Консервація та поширення: Збереження, поширення та організація пунктів обміну/продажу народного насіння та саджанців як в офлайн, так і в онлайн-форматах.

Дослідження та каталогізація: Здійснення пошуку старовинних сортів з унікальними властивостями, дослідження традиційних регіональних страв, пов'язаних із цими сортами, та внесення інформації про зникаючі сорти рослин і породи худоби до міжнародного проєкту «Ковчег смаку».

Освітня діяльність: Підвищення обізнаності серед фермерів, господарників, молоді та школярів щодо важливості захисту автохтонного насіння.

Практична імплементація: Створення пермакультурних городів та грядок при навчальних закладах, де використовуються виключно родинні сорти для демонстрації їхньої цінності.

Таким чином, рух Slow Food є ключовим агентом у протидії негативним наслідкам глобалізації насіннєвого ринку та збереженні біокультурного різноманіття України.

Одним із навчальних проєктів є проєкт «Земля дітей». Цим проєктом привчають дітей дбайливо ставитися до землі, її багатства, родючості. Це пріоритетне завдання для SLOW FOOD UA. Активісти руху опікуються вихованням майбутнього покоління, адже подекуди через малечу можна достукатися і до дорослих. Тренери та волонтери заохочують дітей куштувати продукти, дізнаватися про те, звідки вони беруться, вчать урізноманітнювати свій щоденний раціон овочами, фруктами, ягодами та їстівними травами.

Поєднання теоретичних знання з практичними діями, тому у цьому проєкті навчають малечу як садити та доглядати рослини, що і як вживати. Також активно залучають дітей до громадських заходів та акцій, які мають на меті збереження навколишнього середовища або захист місцевих екосистем. Наприклад, прибирання територій спільно з дорослими, садівництво, посадка

дерев та кущів.

Важливим проектом, на нашу думку, є проект «Солідарний Туризм», це інноваційна модель взаємодопомоги у сфері подорожей. Солідарний туризм є новою концепцією для України, що являє собою інноваційний формат партнерства між туристами та місцевими спільнотами. На відміну від традиційних моделей, ця парадигма подорожей ґрунтується на принципах взаємодопомоги та соціальної відповідальності.

Ключова роль та вплив. Солідарний туризм виконує багатофункціональну роль у розвитку регіонів:

Стимулювання економічного зростання: Забезпечує пряму фінансову підтримку місцевим господарствам, зокрема фермерам та невеликим крафтовим виробництвам, сприяючи таким чином економічному зміцненню громад.

Культурний обмін: Створює платформу для діалогу, обміну досвідом та історіями, що веде до глибшого розуміння культурних відмінностей та формування позитивних змін у житті окремих людей.

Збереження цінностей: Сприяє підвищенню обізнаності та підтримці діяльності національних парків і заповідників, що є критично важливим для збереження природних і культурних ресурсів DESTINACIЙ.

Механізм реалізації полягає у тому, що спільні подорожі в рамках цього руху організовані таким чином, що учасники не лише знайомляться з регіоном, але й допомагають місцевим спільнотам. Відвідування крафтових господарств і пряме спілкування з їхніми власниками дозволяють туристам стати частиною позитивних трансформацій у житті громад.

Перспективи та запрошення. Цей новітній напрямок туризму пропонує зацікавленим мандрівникам можливість надихнутися майбутніми подорожами, отримати практичні поради щодо вибору соціально відповідальних турів та долучитися до обговорення проєктів та ініціатив, спрямованих на розвиток сфери сталого туризму.

Розробили ще такий проєкт як атлас «Ковчега смаку України». Ще в

2015 році стартувала програма «Атлас Ковчега смаку», куди потрапляють самобутні та оригінальні продукти, цікаві з точки зору продовольчого біорізноманіття країн. Цей проєкт одразу запрацював в Україні.

Університет гастрономічних наук під егідою SLOW FOOD UA й у рамках проєкту DIGE створили український онлайн-каталог «Ковчег смаку». Це видання включає 85 традиційних продуктів України. Однак за результатами досліджень, їх перелік має бути значно більшим.

Проєкт «Шеф Альянс» Slow Food: захист біорізноманіття та сталий розвиток гастрономії, це мета цього проєкту.

Концепція та місія проєкту. Проєкт «Шеф Альянс» (Slow Food Cooks' Alliance), започаткований організацією Slow Food у 2009 році, є глобальною мережею, що охоплює понад 20 країн світу, включаючи Україну. Альянс об'єднує сотні професійних кухарів, які, незважаючи на різноманітність своїх творчих манер та підходів до осучаснення традиційних кулінарних технік, сповідують єдину місію: захист сільськогосподарського біорізноманіття та збереження гастрономічних знань і культури кожного регіону.

Принципи функціонування та уточна спрямованість даного проєкту.

Учасники «Шеф Альянсу» працюють у різних форматах закладів – від класичних ресторанів та кафе до вуличних кіосків та клінік здоров'я. Їхня діяльність ґрунтується на двох ключових етичних принципах:

Локалізація та сезонність. Кухарі надають пріоритет використанню сезонних інгредієнтів від місцевих виробників. Вони часто підтримують особисті партнерські відносини з фермерами, що забезпечує прозорість походження сировини. Крім того, вони акцентують увагу відвідувачів на використанні в меню локальних сортів овочів, фруктів та м'яса місцевих порід худоби.

Доктрина «Zero Waste»: Усі члени Альянсу суворо дотримуються доктрини «Нуль Відходів» (Zero Waste), активно працюючи над мінімізацією харчових відходів у процесі приготування страв.

Проєкт активно запрошує професіоналів до членства. Зацікавлені особи

можуть ознайомитися з міжнародними правилами участі та подати анкету (Application for Slow Food Cooks' Alliance Membership), а також висловити свою зацікавленість через відповідну електронну форму для приєднання до світової мережі кухарів, які підтримують локальне виробництво.

Якщо ці умови виконуватимуться, в недалекому майбутньому можна очікувати появу значно більшої кількості українських ресторанів з равликом Slow Food на дверях, а на полицях магазинів – регіональних продуктів із знаком якості «Повільна їжа».

Висновки до розділу 3

Fast Food орієнтований на кількість, ефективність та корпоративний прибуток, що досягається за рахунок стандартизації, довгого ланцюга поставок та низькооплачуваної праці.

Slow Food фокусується на якості, сталості та етичності, що виражається у підтримці біорізноманіття (проєкт "Ковчег Смаку"), ремісничих методах виробництва та справедливій оплаті праці (проєкт "Президія").

Філософія Slow Food має прямий і значний вплив на індустрію гостинності, перетворюючи її з індустрії обслуговування на індустрію вражень та відповідальності.

Гастрономія як Культурний Досвід: Ресторани, що дотримуються принципів Slow Food, пропонують автентичний, сезонний та регіональний продукт, перетворюючи їжу з простого харчування на занурення у місцеву культуру та історію. Це прямо протиставляється анонімності та глобальності Fast Food.

Концепції Slow Travel та Гастрономічний туризм, натхненні Slow Food, стимулюють готельний та ресторанний бізнес до використання локальних продуктів і скорочення екологічного сліду, що забезпечує сталість місцевих економік.

Принципи Slow Food закладають основу для соціально та екологічно

відповідального ведення бізнесу в готельно-ресторанній сфері (ГРГ), що стає важливим конкурентним фактором для сучасних споживачів.

Формування культури Slow Food в Україні – це процес, який перетворює ставлення до їжі з простого задоволення фізіологічної потреби на свідомий культурний, соціальний та екологічний вибір, що є основою для стійкого розвитку.

У русі SLOW FOOD багато уваги приділяється свідомому використанню харчових продуктів та відходів. Всіма можливими способами, як то освітні проєкти та приклади свідомих активістів спілки, повернення цінність їжі, на яку вона безумовно заслуговує.

ВИСНОВКИ

Рух Slow Food пройшов шлях від стихійного протесту до впливової світової платформи змін у сфері харчування. Його виникнення було зумовлене об'єктивною потребою протистояти негативним наслідкам системи швидкого харчування – деградації культури споживання, погіршенню здоров'я, зникненню гастрономічного різноманіття.

Slow Food запропонував альтернативну модель, що базується на повазі до їжі, до власного здоров'я і до довкілля. Ключовими постулатами цієї моделі є: їжа має бути якісною і смачною, щоб приносити радість; виробництво їжі має бути чистим і етичним, без руйнування природи; взаємини у харчовому ланцюжку мають бути справедливими, із гідною винагородою малим виробникам і доступністю доброї їжі для споживачів. Такі принципи прямо протилежні філософії фаст-фуду, що ставить на перше місце швидкість, зручність і прибуток. Тому Slow Food можна розглядати як ефективне протистояння системі швидкого харчування – не в конфронтаційному, а в конструктивному руслі: через показ кращого прикладу і формування нового попиту.

Проведений аналіз показує, що Slow Food має багатовимірний позитивний вплив. На особистісному рівні дотримання принципів «повільної їжі» веде до оздоровлення – як фізичного (якісніша дієта, профілактика хвороб), так і психологічного (уміння насолоджуватися моментом, соціальна взаємодія під час спільних трапез).

На соціально-культурному рівні рух сприяє відродженню національних кулінарних традицій, збереженню локальних продуктів і знань, підвищенню гастрономічної освіти населення.

Для економіки і екології Slow Food означає розвиток малих фермерських господарств, скорочення транспортних перевезень їжі (а отже, і викидів CO₂), підтримку біорізноманіття та раціональне використання ресурсів.

Нарешті, у сфері гастрономії та туризму Slow Food відкриває нові можливості: формуються унікальні пропозиції для туристів, зміцнюється

бренд міст і регіонів через їхню кухню, ресторани отримують відмінність на тлі конкурентів.

Усе це підтверджує думку, що Slow Food – більше ніж кулінарний тренд; це цілісна філософія і система, здатна покращити якість життя людей і стійкість суспільства.

Для України інтеграція в міжнародний рух Slow Food теж приносить свої плоди. Хоча перед українським Slow Food стоїть ще багато завдань (від просвіти до розбудови мережі фермерських кооперативів), вже зараз видно перші результати – зростає інтерес до локальної кухні, з'являються успішні ресторани з концепцією farm-to-table, українські продукти виходять на світову гастросцену.

Одним із проєктів руху за повільну їжу є «Ковчег смаку» (Ark of Taste) – міжнародний перелік локальних продуктів, яким загрожує зникнення: знов-таки, через споживацтво та поширення універсальних смаків і продуктів у всьому світі. Таких наразі 5655 зі 150 країн світу – і це не лише продукти, а й породи свійських тварин та бджіл, сорти злаків та фруктів.

До «Ковчегу» потрапляють тільки ті продукти, які виготовляються за принципом повільної їжі – тобто за принципами сталого розвитку – й мають унікальний смак. І, що найголовніше, які є типовою локальною історією, виготовляються лише в певному регіоні, культурно й історично пов'язані з його специфікою. Як гуцульська овеча бриндзя з Карпат: її можна виготовити тільки з молока овець карпатської породи, яких вільно випасають на полонинах. Технологія виробництва тут теж специфічна: вівчарі зціджують молоко через смерекову гілку та витримують сир у дерев'яних діжках – і такий спосіб відомий ледь не з XV сторіччя.

Подальший розвиток цього напрямку може привернути увагу широких верств населення до питань здорового та відповідального харчування, а також підвищити конкурентоспроможність вітчизняної індустрії гостинності. Зрештою, як зазначають самі учасники руху, змінюючи культуру їжі, ми змінюємо світ навколо. Slow Food вчить цінувати прості та справжні речі –

смак свіжого хліба, спілкування за сімейним столом, різноманіття дарів рідної землі.

Протистояння фаст-фуду в даному випадку означає вибір на користь якості життя. І цей вибір поступово роблять усе більше людей – як в Україні, так і в усьому світі – приєднуючись до руху Slow Food заради спільного доброго, чистого і справедливого майбутнього.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. В Україні зростає ринок органічних продуктів. Український державний фонд підтримки фермерських господарств, URL: <http://udf.gov.ua/uk/node/135> (дата звернення 24.01.2025)
2. Закон України «Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини», URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/425-18> (дата звернення 03.02.2025)
3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції», URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2496-19> (дата звернення 04.02.2025)
4. Зелена книга «Виробництво й обіг органічної продукції». Платформа ефективного регулювання, URL: <https://regulation.gov.ua/book/68-zelena-kniga-virobnictvo-j-obigorganichnoi-produktsii> (дата звернення 04.02.2020)
5. Ефективна економіка: Концептуальні засади формування органічного сектору АПК, URL: <http://www.economy.nayka>. (дата звернення 21.03.2025)
6. Камінський В. Органічне землеробство – шлях до продовольчої безпеки. Громадянське суспільство : електрон. версія журн. 2014. URL : <http://www.viche.info/journal/4161> (дата звернення: 15.03.2025).
7. Ковальчук С.В., Забурмеха Є.М. Маркетингові цифрові технології у дослідженні споживачів органічної продукції. Том 1, № 1, 2017. С. 34-49.
8. Комплекс галузей харчової промисловості, URL: <https://geografiamozil2.jimdofree.com/> (дата звернення 11.01.2025)
9. Коротко про органік. ukraine.fibl.org: Проект розвитку органічного ринку в Україні (2012-2016). URL: ukraine.fibl.org/fileadmin/documents-ukraine/Коротко_про_органік.doc (дата звернення 13.01.2025)
10. Лагута Я.М., Михайленко Н.В. Причорноморські економічні студії. 2017. Вип. 18. С. 79-82
11. Маркування органічної продукції, URL: <https://agro.me.gov.ua/ua/napryamki/organichnevirobnictvo/markuvannya->

organichnoyi-produktsiyi-abo-sirovini (дата звернення 16.02.2025)

12. Коваленко Е.Г., Полушкина Т.М., Якимова О.Ю. Модернизация механизма устойчивого развития сельских территорий: монография. Издательский дом Академии Естествознания, 2014. С. 98-144

13. Milkua, URL: <http://milkua.info/uk/post/harcova-promislovist-ukrainizabezpecue-vnutrisnij-rinok-na-90> (дата звернення 21.01.2025)

14. MyVin, URL: <https://www.myvin.com.ua/ua/news/brend/31923.html> (дата звернення 21.02.2025)

15. Названо головного виробника органічної продукції серед країн Європи, URL: <https://agropolit.com/news/7045-nazvano-golovnego-virobnika-organichnoyiproduktsiyi-sered-krayin-uevropi>(дата звернення 27.03.2025)

16. Органік в Україні / www.organic.com.ua: Федерація органічного руху України, URL: <http://www.organic.com.ua>(дата звернення 16.02.2025)

17. Органічне виробництво, URL: <https://agrotimes.ua/article/organichne-virobnictvo/> (дата звернення 17.04.2025)

18. Остафійчук Я., Шпильова Ю. Органічне виробництво: модний тренд сьогодення чи стратегічні перспективи вітчизняного агросектора, URL: <http://ua-ekonomist.com/11997-organichne-virobnictvo-modniy-trendsogodennya-chi-strategchn-perspektivi-vtchiznyanogoagrosektora.html> (дата звернення 16.04.2025)

19. Organic.ua, URL: <http://organic.ua/ru/component/content/article/2786-restoran-na-kolesah-zelenyj-furgon-proponuje-organichnu-izhu-z-turbotoju-pro-dovkillja> (дата звернення 22.04.2025)

20. Павленко А. Україна має всі шанси стати органічним кошиком світу, URL: <http://www.ukragroconsult.com/news/ukrayina-maie-usi-shansi-stati-organichnimkoshikom-svitu-pavlenko> (дата звернення 22.08.2025)

21. Полушкина Т.М. Состояние и тенденции развития органического сельского хозяйства в странах Европы. Региональная экономика и управление: электронный научный журнал. №1 (49). 2017, URL: <http://eee->

region.ru/article/4906/ (дата звернення 18.09.2025)

22. Тарасюк Г.Н. Потенциал предприятий пищевой промышленности по производству экологически чистой продукции. Управление устойчивым развитием в условиях переходной экономики. Днепропетровск Коттбус: НГУ-БТУ, 2015. 430 с. С. 153-162.

23. Ткаченко А. С. Стан та перспективи органічного сільського господарства у регіонах України. Вісник Полтавської державної аграрної академії, № 2. 2018. С. 49-54.

24. Трофімцева О., Прокопчук Н. Органічний ринок в Україні. Офіційний сайт Міністерства аграрної політики та продовольства України. URL : minagro.gov.ua/system/files/Органіка%20в%20Україні%202018%20р.docx. (дата звернення 18.07.2025)

25. Яцук А.Л. Конспект лекцій з навчальної дисципліни “Загальна технологія харчового виробництва”. Укл.: Кам’янське: ДДТУ. 2016р.120 с.

26. Харчова промисловість, URL: <http://wiki.lp.edu.ua/wiki> (дата звернення 18.01.2020)

27. Філософія «органік». Деловой аграрный интернет-ресурс. URL : <http://www.agrotimes.net/journals/article/filosofiya-organik> (дата звернення 20.09.2025)

28. Що таке справжня органіка. URL : <https://goodwine.ua/uk/news/6510-shcho-take-spravzhnya-organika> (дата звернення 22.05.2025)

29. Good Wine, URL: https://goodwine.ua/uk/goodwine-mission_and_philosophy (дата звернення 23.05.2025)

30. Wilier, Helga and Julia Lernoud (Eds.) (2016). The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends 2016.

31. Food industry, URL: https://ru.qwe.wiki/wiki/Food_industry (дата звернення 23.06.2025)