

УДК 640.43:664:338.488.2

Кравчук Тетяна Вікторівна

кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

Одеський національний технологічний
університет

ORCID: 0000-0003-3202-8801

<https://doi.org/10.25313/3083-7782-2026-5-91>

ВИКОРИСТАННЯ ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ: ТЕХНОЛОГІЧНІ, ТОВАРОЗНАВЧІ ТА ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ

Анотація. Вступ. Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується посиленням уваги до якості продовольчої сировини, оптимізації технологічних процесів та підвищення економічної ефективності діяльності закладів. У цьому контексті використання локальної сировини набуває значення інтеграційного чинника, що поєднує товарознавчі, технологічні та економічні аспекти формування ресторанної продукції.

Мета. Метою дослідження є теоретичне обґрунтування впливу використання локальної продовольчої сировини на товарознавчі характеристики ресторанної продукції, технологічні процеси та економічну ефективність діяльності закладів ресторанного господарства.

Матеріали і методи. У процесі дослідження використано методи теоретичного узагальнення, систематизації та порівняльного аналізу наукових джерел, що стосуються ресторанного господарства, товарознавства та сталих продовольчих систем. Інформаційною базою були сучасні наукові публікації вітчизняних та зарубіжних авторів, аналітичні матеріали та галузеві дослідження.

Результати. Встановлено, що використання локальної сировини сприяє підвищенню якості ресторанної продукції за рахунок скорочення логістичних ланцюгів і збереження органолептичних властивостей продуктів. Виявлено трансформаційний вплив на технологічні процеси, що проявляється в адаптації технологічних карт до сезонності та зменшенні ступеня попередньої обробки сировини. Доведено економічну доцільність використання локальних продуктів через зниження витрат на логістику та зберігання, а також підвищення доданої вартості ресторанної продукції. Встановлено, що споживчий попит на локальні продукти зростає завдяки підвищенню значущості критеріїв якості, походження та екологічності.

Перспективи. Подальші дослідження доцільно спрямувати на розроблення економіко-математичних моделей оптимізації використання локальної сировини у формуванні меню, оцінювання ризиків сезонності постачання та аналіз поведінкових моделей споживачів щодо готовності платити за продукцію з локальних інгредієнтів.

Ключові слова: локальна сировина, ресторанне господарство, товарознавчі характеристики, технологія приготування страв, економічна ефективність, конкурентоспроможність.

Постановка проблеми. Сучасний розвиток ресторанного господарства відбувається в умовах трансформації продовольчих систем, зміни споживчих пріоритетів та посилення вимог до якості й безпечності харчової продукції. Однією з ключових тенденцій останніх років є зростання інтересу до використання локальної продовольчої сировини як елемента сталого розвитку ресторанного бізнесу. Використання локальних продуктів дозволяє скорочувати



Copyright © The Author(s).

This is an open access article distributed under the terms
of the Creative Commons Attribution License 4.0
(<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

логістичні ланцюги постачання, підвищувати прозорість походження сировини та забезпечувати кращі органолептичні характеристики готової продукції [1].

У сучасних умовах нестабільності глобальних продовольчих ринків, порушення міжнародних логістичних зв'язків та підвищення вартості транспортування особливої актуальності набуває проблема забезпечення ефективного функціонування закладів ресторанного господарства шляхом використання локальної сировини. Локальні продовольчі системи розглядаються не лише як економічний інструмент оптимізації витрат, але і як фактор забезпечення продовольчої безпеки та стійкості ресторанного бізнесу [2].

Водночас використання локальної сировини у ресторанному господарстві супроводжується низкою проблем, пов'язаних із сезонністю виробництва, нестабільністю обсягів постачання, варіативністю товарознавчих характеристик та необхідністю адаптації технологічних процесів до особливостей локальних продуктів. У зв'язку з цим виникає необхідність комплексного дослідження технологічних, товарознавчих та економічних аспектів використання локальної продовольчої сировини у діяльності закладів ресторанного господарства.

Додаткової актуальності проблемі надає зміна поведінки сучасних споживачів, які дедалі більше орієнтуються на критерії екологічності, автентичності та простежуваності походження продуктів харчування. Дослідження підтверджують, що локальна продукція асоціюється у споживачів із вищою якістю та безпечністю, що формує додаткову конкурентну перевагу ресторанних підприємств [3].

Таким чином, актуальність дослідження зумовлена необхідністю наукового обґрунтування впливу локальної продовольчої сировини на якість ресторанної продукції, ефективність технологічних процесів та економічні результати діяльності закладів ресторанного господарства в умовах сучасних трансформацій ресторанного бізнесу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблематика використання локальної продовольчої сировини у сучасних продовольчих системах та ресторанному господарстві активно досліджується зарубіжними й вітчизняними науковцями у контексті сталого розвитку, формування коротких ланцюгів постачання та забезпечення конкурентоспроможності підприємств.

Значний внесок у дослідження локальних продовольчих систем зробили L. Enthoven та G. Van Den Broeck, які узагальнили результати багаторічних досліджень local food systems та визначили їх роль у підвищенні стійкості продовольчих ланцюгів, розвитку локальної економіки та скороченні екологічного навантаження [1].

Питання сталості локальної продовольчої продукції та її значення для сучасної продовольчої політики розглянуті у роботах A. J. Stein та F. Santini. Автори підкреслюють, що локальні продукти є важливим елементом сталого споживання та забезпечують інтеграцію економічних, соціальних і екологічних ефектів у продовольчих системах [4].

Технологічні аспекти використання локальної сировини та впровадження сталих практик у ресторанному господарстві досліджували S. Gričar та V. Šugar. Науковці доводять, що використання локальних продуктів сприяє мінімізації технологічної обробки сировини, збереженню природних властивостей продуктів та скороченню харчових втрат у закладах ресторанного господарства [5].

У дослідженнях Stalmirska A. локальна гастрономія розглядається як важливий елемент сталого гастрономічного туризму та фактор формування автентичності ресторанної продукції. Автор наголошує на зростанні значення локальних продуктів у формуванні споживчої цінності ресторанних послуг [6].

Економічні аспекти локальних продовольчих ланцюгів та їх стійкість до кризових явищ досліджували O. Alsetoohy, B. Ayoun та M. Abou-Kamar. У роботі авторів доведено, що локальні системи постачання продовольства характеризуються вищою адаптивністю до кризових умов та сприяють підвищенню стабільності функціонування підприємств ресторанного господарства [2].

Поведінкові аспекти споживання локальної продукції досліджували L. Tomassini, S. Staffieri та E. Savagnago. Науковці встановили, що споживачі асоціюють локальні продукти з вищою якістю, безпечністю та екологічністю, що безпосередньо впливає на формування попиту у ресторанному секторі [3].

Незважаючи на значну кількість наукових праць, у сучасних дослідженнях недостатньо комплексно висвітлено взаємозв'язок товарознавчих характеристик локальної сировини, особливостей технологічної обробки та економічної ефективності її використання у закладах ресторанного господарства. Потребують подальшого наукового обґрунтування питання впливу локальної сировини на формування конкурентоспроможності ресторанної продукції, оптимізацію технологічних процесів та адаптацію ресторанного бізнесу до сучасних викликів продовольчих систем.

Формулювання цілей статті. Метою статті є теоретичне обґрунтування впливу використання локальної продовольчої сировини на товарознавчі характеристики ресторанної продукції, технологічні процеси та економічну ефективність діяльності закладів ресторанного господарства.

Для досягнення поставленої мети визначено такі завдання: проаналізувати сучасні тенденції використання локальної сировини у ресторанному господарстві; дослідити товарознавчі характеристики локальної

продовольчої сировини та їх вплив на якість ресторанної продукції; охарактеризувати особливості технологічної обробки локальних продуктів у процесі приготування страв; визначити переваги та обмеження використання локальної сировини у закладах ресторанного господарства; оцінити вплив локальної сировини на формування споживчої цінності та конкурентоспроможності ресторанної продукції; обґрунтувати перспективи розвитку використання локальної сировини у сучасному ресторанному бізнесі.

Матеріали і методи. У процесі дослідження використано загальнонаукові та спеціальні методи наукового пізнання. Теоретичною основою дослідження стали сучасні наукові праці вітчизняних і зарубіжних учених з питань ресторанного господарства, товарознавства продовольчих товарів, технології харчових виробництв, сталого розвитку та локальних продовольчих систем [1; 2]. Для досягнення поставленої мети застосовано такі методи дослідження: метод теоретичного узагальнення та систематизації — для аналізу наукових підходів щодо використання локальної сировини у ресторанному господарстві [3]; порівняльний метод — для зіставлення особливостей локальної та імпортованої продовольчої сировини [7]; метод аналізу та синтезу — для визначення взаємозв'язку між товарознавчими характеристиками сировини та технологічними процесами приготування страв [8]; логічний метод — для формування висновків та узагальнення результатів дослідження; структурно-функціональний підхід — для оцінювання ролі локальної сировини у забезпеченні якості та конкурентоспроможності ресторанної продукції [9]. Інформаційну базу дослідження становили наукові статті, матеріали міжнародних наукових видань, аналітичні публікації та результати сучасних досліджень у сфері ресторанного господарства і локальних продовольчих систем.

Застосування порівняльного методу дозволило визначити ключові відмінності між локальною та імпортованою сировиною за товарознавчими характеристиками, зокрема за показниками свіжості, втрат поживних речовин та органолептичними властивостями. Використання методу аналізу та синтезу забезпечило встановлення взаємозв'язку між якістю сировини, особливостями технологічної обробки та економічною ефективністю діяльності закладів ресторанного господарства.

Виклад основного матеріалу дослідження. Сучасні трансформації ресторанного бізнесу формують нову парадигму управління якістю продукції, у якій ключову роль відіграє використання локальної продовольчої сировини. У наукових дослідженнях підкреслюється, що локальні харчові системи скорочують логістичні ланцюги, підвищують прозорість походження продуктів і сприяють сталому розвитку підприємств ресторанного господарства [1].

У свою чергу, концепція «local food» розглядається як елемент сталого споживання, що інтегрує економічні, соціальні та екологічні ефекти у діяльність закладів ресторанного господарства [4].

Товарознавчий аспект локальної сировини визначається її свіжістю, мінімальним часом транспортування, сезонністю та природною варіативністю якості. Скорочення логістичного плеча дозволяє зменшити втрати маси, поживних речовин і органолептичних властивостей (рис. 1).



Рис. 1. Вплив товарознавчих характеристик на якість ресторанної продукції

Джерело: авторська розробка за результатами дослідження

Водночас слід враховувати, що переваги локальної сировини за товарознавчими характеристиками не є абсолютно стабільними. Їх рівень залежить від сезонності виробництва, погодних умов та логістичної організації локальних постачань. У ряді випадків можливі коливання якості, що потребує додаткового контролю з боку закладів ресторанного господарства та впровадження системи вхідного товарознавчого оцінювання сировини.

Дослідження споживчої поведінки підтверджують, що локальні продукти сприймаються як більш якісні та безпечні, що формує додаткову споживчу цінність ресторанної продукції [3]. Порівняльна товарознавча характеристика локальної та дистантної сировини наведена у таблиці 1.

Таблиця 1

Порівняльна товарознавча характеристика сировини

Показник	Локальна сировина	Дистантна (імпортована) сировина
Тривалість доставки	Коротка	Довга
Свіжість	Висока	Середня/знижена
Втрати поживних речовин	Мінімальні	Вищі
Органолептичні властивості	Стабільно високі	Варіативні
Контроль походження	Високий	Обмежений

Джерело: авторська розробка за результатами дослідження

Отримані результати підтверджують, що локальна сировина має суттєві переваги за ключовими товарознавчими показниками, що прямо впливає на стабільність якості ресторанної продукції.

У технологічному аспекті використання локальної сировини зумовлює необхідність адаптації виробничих процесів ресторану до сезонності та природної варіативності продуктів. Це впливає на структуру технологічних карт, режими теплової обробки та підходи до зберігання.

Згідно з дослідженнями, ресторани, які впроваджують сталі харчові практики, частіше використовують мінімальну обробку сировини та орієнтуються на збереження природних властивостей продуктів [5].

Додатково, у контексті сталих продовольчих систем наголошується на важливості скорочення харчових втрат у процесі виробництва та зберігання ресторанної продукції [6]. Вплив локальної сировини на технологічний процес у ресторані наведено на рисунку 2.

Представлена схема демонструє, що використання локальної сировини призводить до структурної трансформації технологічного процесу у закладах ресторанного господарства. Найбільш суттєві зміни



Рис. 2. Вплив локальної сировини на технологічний процес у ресторані

Джерело: авторська розробка за результатами дослідження

відбуваються на етапах первинної обробки, планування технологічних карт та організації виробничого циклу. Зокрема, скорочення логістичного плеча забезпечує зменшення потреби у тривалому зберіганні та інтенсивній технологічній обробці, що позитивно впливає на збереження натуральних властивостей сировини та стабільність якості готової продукції.

Разом із тим трансформація технологічних процесів під впливом локальної сировини може супроводжуватися певними обмеженнями. Зокрема, сезонність постачання та нестабільність асортименту ускладнюють стандартизацію технологічних карт і можуть призводити до необхідності оперативної заміни інгредієнтів. Це підвищує вимоги до кваліфікації персоналу та гнучкості виробничої системи ресторану.

Економічний ефект використання локальної сировини проявляється у зниженні витрат на транспортування, складське зберігання та логістичне управління запасами. Водночас важливо враховувати сезонні коливання цін і обмеженість асортименту.

Дослідження показують, що локальні харчові ланцюги є більш стійкими до кризових явищ, зокрема до порушень постачання під час пандемії COVID-19 [2].

Крім того, у сучасних дослідженнях ресторанної економіки зазначається, що використання локальних продуктів підвищує готовність споживачів платити вищу ціну, формуючи додану вартість ресторанного бренду [10]. Економічні ефекти використання локальної сировини наведено у таблиці 2.

Отримані дані свідчать, що економічні переваги локальної сировини мають системний характер і впливають не лише на витрати, але й на формування ринкових переваг ресторану.

Таблиця 2

Економічні ефекти використання локальної сировини

Економічний показник	Вплив
Закупівельні витрати	Стабілізація / можливе зниження
Логістичні витрати	Значне зниження
Витрати на зберігання	Зменшення
Додана вартість бренду	Підвищення
Конкурентоспроможність	Зростання

Джерело: авторська розробка за результатами дослідження

Формування економічного ефекту від використання локальної сировини наведено на рисунку 3.

Аналіз представленої моделі дозволяє встановити, що економічний ефект від використання локальної сировини має багатокомпонентний характер і формується не лише через пряме зниження витрат, але й через



Рис. 3. Формування економічного ефекту від використання локальної сировини

Джерело: авторська розробка за результатами дослідження

опосередковані чинники. До них належать підвищення доданої вартості ресторанної продукції, зростання лояльності споживачів та зміцнення ринкових позицій закладу. Таким чином, економічна ефективність має системний характер і проявляється як на операційному, так і на стратегічному рівнях управління.

Слід враховувати, що економічний ефект використання локальної сировини не є однозначно позитивним у всіх випадках. Потенційне зниження витрат на логістику може компенсуватися вищою закупівельною ціною окремих локальних продуктів, а також витратами на організацію співпраці з локальними постачальниками. Таким чином, економічна ефективність має варіативний характер і залежить від структури меню та регіональної ринкової кон'юнктури.

Важливим чинником є зміна споживчих уподобань, що проявляється у зростанні попиту на страви з локальних продуктів. Споживачі асоціюють такі продукти з автентичністю, екологічністю та високою якістю.

У дослідженнях ресторанного споживання підкреслюється, що мотивація клієнтів включає етичні, екологічні та сенсорні фактори, які впливають на вибір закладу харчування та рівень лояльності [3].

Проведене дослідження дозволяє зробити висновок, що використання локальної сировини у закладах ресторанного господарства позитивно впливає на товарознавчу якість продукції, сприяє оптимізації технологічних процесів у напрямі мінімальної обробки та забезпечує економічну ефективність за рахунок скорочення логістичних витрат. Крім того, локальна сировина формує додану споживчу цінність, підвищує конкурентоспроможність ресторану, а також підсилює екологічну та маркетингову складові діяльності закладу.

На рис. 4 наведено модель прийняття рішення рестораном щодо використання локальної сировини. Запропонована модель відображає послідовний управлінський алгоритм прийняття рішень щодо доцільності використання локальної сировини. Особливістю моделі є інтеграція аналітичних етапів оцінювання ринку, якості сировини та економічної ефективності з подальшим формуванням управлінського рішення. Важливим є також включення етапу моніторингу, який забезпечує зворотний зв'язок та дозволяє коригувати стратегію використання локальних продуктів у довгостроковій перспективі.

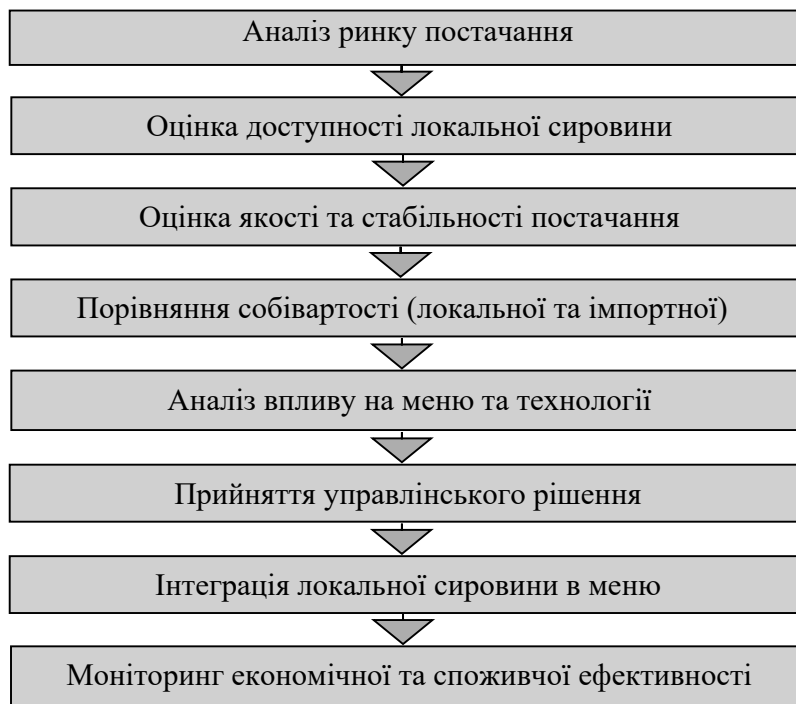


Рис. 4. Модель прийняття рішення рестораном щодо використання локальної сировини

Джерело: авторська розробка за результатами дослідження

Необхідно також зазначити, що запропонована модель має переважно концептуальний характер і потребує подальшої емпіричної перевірки. На практиці її застосування може бути ускладнене обмеженою доступністю достовірних даних щодо якості локальної сировини, а також суб'єктивністю оцінювання споживчої цінності. Це зумовлює необхідність розроблення кількісних індикаторів для кожного етапу моделі.

Узагальнено, вплив локальної сировини має не лише позитивні ефекти, але й системні обмеження, пов'язані з сезонністю, варіативністю якості та залежністю від локальної ринкової інфраструктури. Це визначає необхідність балансування між економічною доцільністю, технологічною стабільністю та вимогами до якості ресторанної продукції.

Отримані результати дослідження можуть бути формалізовані у вигляді трьох взаємопов'язаних блоків впливу використання локальної сировини у ресторанному господарстві:

- товарознавчий блок — підвищення якості сировини за рахунок скорочення логістичного плеча та зменшення втрат харчової цінності;
- технологічний блок — адаптація технологічних процесів до сезонності та зменшення ступеня попередньої обробки продуктів;
- економічний блок — зниження витрат на логістику і зберігання та формування доданої вартості ресторанної продукції.

Таким чином, локальна сировина виступає інтеграційним фактором, який поєднує технологічні, товарознавчі та економічні аспекти розвитку сучасного ресторанного господарства.

Узагальнено вплив використання локальної сировини у ресторанному господарстві може бути представлений як авторська інтегральна модель ефективності:

$$E = f(Q, T, C, S),$$

де: Q — товарознавча якість сировини (свіжість, органолептичні властивості, харчова цінність);

T — технологічна адаптивність виробничих процесів;

C — економічна ефективність використання ресурсів;

S — споживча цінність та рівень прийняття продукту ринком.

Висновки та перспективи подальших досліджень. Проведене дослідження підтвердило, що використання локальної продовольчої сировини є важливим чинником підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства. Узагальнення результатів дозволяє констатувати, що локальні продукти формують системний вплив на якість ресторанної продукції, організацію технологічних процесів та економічні показники діяльності підприємств.

Встановлено, що впровадження локальної сировини сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства та посиленню їхньої орієнтації на сучасні принципи сталого розвитку й екологічності споживання.

Узагальнено, що ключовою перевагою використання локальних продуктів є їх здатність інтегрувати товарознавчі, технологічні та економічні аспекти в єдину систему формування ресторанної пропозиції.

Перспективними напрямками подальших досліджень визначено розроблення кількісних моделей оцінювання ефективності використання локальної сировини, аналіз ризиків сезонності постачання та дослідження поведінкових моделей споживачів щодо готовності платити за локальні продукти.

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

ФІНАНСУВАННЯ: Автори не отримували фінансування для цього дослідження.

ЗАЯВА ПРО ДОСТУПНІСТЬ ДАНИХ: Не застосовується.

КОНФЛІКТ ІНТЕРЕСІВ: Автори заявляють про відсутність конфлікту інтересів.

Література

1. Enthoven L., Van Den Broeck G. Local food systems: Reviewing two decades of research. *Agricultural Systems*. 2021. Vol. 193. Article 103226. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.agsy.2021.103226>
2. Alsetoohy O., Ayoun B., Abou-Kamar M. COVID-19 Pandemic Is a Wake-Up Call for Sustainable Local Food Supply Chains. *Sustainability*. 2021. Vol. 13(16). Article 9234. DOI: <https://doi.org/10.3390/su13169234>
3. Tomassini L., Staffieri S., Cavagnago E. Local food consumption and practice theory: A case study on guests' motivations and understanding. *Research in Hospitality Management*. 2021. Vol. 11(2). P. 93–100. DOI: <https://doi.org/10.1080/02243534.2021.1917084>
4. Stein A. J., Santini F. The sustainability of "local" food: a review for policy-makers. *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*. 2021. Vol. 102(1). P. 77–89. DOI: <https://doi.org/10.1007/s41130-021-00148-w>
5. Gričar S., Šugar V. Sustainable Consumption Using the Example of Food Processing in a Restaurant. *Sustainability*. 2021. Vol. 13(24). Article 13868. DOI: <https://doi.org/10.3390/su132413868>
6. Stalmirska A. M., Ali A. Sustainable development of urban food tourism: a cultural globalisation approach. *Tourism and Hospitality Research*. 2023. Vol. 25(2). P. 249–261. DOI: <https://doi.org/10.1177/14673584231203368>
7. Choi J., Park J., Jeon H. Exploring local food consumption in restaurants through the lens of locavorism. *Journal of Hospitality Marketing & Management*. 2021. Vol. 30(8). DOI: <https://doi.org/10.1080/19368623.2021.1923608>
8. Zanella M. A. On the challenges of making a sustainable kitchen: experimenting with sustainable food principles for restaurants. *Research in Hospitality Management*. 2020. Vol. 10(1). P. 29–41. DOI: <https://doi.org/10.1080/2243534.2020.1790207>

9. Karagiannis D., Andrinou M. The Role of Sustainable Restaurant Practices in City Branding: The Case of Athens. *Sustainability*. 2021. Vol. 13(4). Article 2271. DOI: <https://doi.org/10.3390/su13042271>
10. Hussain K. et al. Local food consumption values and attitude formation: the moderating effect of food neophilia and neophobia. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*. 2022. DOI: <https://doi.org/10.1108/JHTI-08-2021-0214>

References

1. Enthoven, L., & Van Den Broeck, G. (2021). Local food systems: Reviewing two decades of research. *Agricultural Systems*, 193, 103226. <https://doi.org/10.1016/j.agsy.2021.103226>
2. Alsetoohy, O., Ayoun, B., & Abou-Kamar, M. (2021). COVID-19 pandemic is a wake-up call for sustainable local food supply chains. *Sustainability*, 13(16), 9234. <https://doi.org/10.3390/su13169234>
3. Tomassini, L., Staffieri, S., & Cavagnago, E. (2021). Local food consumption and practice theory: A case study on guests' motivations and understanding. *Research in Hospitality Management*, 11(2), 93–100. <https://doi.org/10.1080/22243534.2021.1917084>
4. Stein, A. J., & Santini, F. (2021). The sustainability of «local» food: A review for policy-makers. *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*, 102(1), 77–89. <https://doi.org/10.1007/s41130-021-00148-w>
5. Gričar, S., & Šugar, V. (2021). Sustainable consumption using the example of food processing in a restaurant. *Sustainability*, 13(24), 13868. <https://doi.org/10.3390/su132413868>
6. Stalmirska, A. M., & Ali, A. (2023). Sustainable development of urban food tourism: A cultural globalisation approach. *Tourism and Hospitality Research*, 25(2), 249–261. <https://doi.org/10.1177/14673584231203368>
7. Choi, J., Park, J., & Jeon, H. (2021). Exploring local food consumption in restaurants through the lens of locavorism. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 30(8). <https://doi.org/10.1080/19368623.2021.1923608>
8. Zanella, A. M. (2020). On the challenges of making a sustainable kitchen: Experimenting with sustainable food principles for restaurants. *Research in Hospitality Management*, 10(1), 29–41. <https://doi.org/10.1080/22243534.2020.1790207>
9. Karagiannis, D., & Andrinou, M. (2021). The role of sustainable restaurant practices in city branding: The case of Athens. *Sustainability*, 13(4), 2271. <https://doi.org/10.3390/su13042271>
10. Hussain, K., et al. (2022). Local food consumption values and attitude formation: The moderating effect of food neophilia and neophobia. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*. <https://doi.org/10.1108/JHTI-08-2021-0214>

Дата першого надходження статті до видання: 30.04.2026

Дата прийняття статті до друку після рецензування: 23.05.2026

Дата публікації: 31.05.2026

Kravchuk Tetiana

*Candidate of Technical Sciences,
Associate Professor,
Associate Professor of the Department of Hotel
and Restaurant Business
Odesa National University of Technology*

THE USE OF LOCAL RAW MATERIALS IN THE RESTAURANT INDUSTRY: TECHNOLOGICAL, COMMODITY AND ECONOMIC ASPECTS

Summary. *Introduction.* The modern development of the restaurant industry is characterized by increasing attention to raw material quality, optimization of technological processes, and improvement of economic efficiency. In this context, the use of local food raw materials becomes an integrating factor combining commodity science, technological, and economic aspects of restaurant product formation.

Purpose. The purpose of the study is to theoretically substantiate the impact of using local food raw materials on the commodity characteristics of restaurant products, technological processes, and the economic efficiency of restaurant operations.

Materials and methods. The study is based on general scientific methods of theoretical generalization, systematization, and comparative analysis of scientific literature related to the restaurant industry, commodity science, and sustainable food systems. The information base includes recent scientific publications of domestic and foreign researchers, analytical reports, and industry studies.

Results. It has been determined that the use of local raw materials improves the quality of restaurant products by shortening supply chains and preserving organoleptic properties. A transformational impact on technological processes has been identified, manifested in the adaptation of technological maps to seasonality and reduced preliminary processing of raw materials. The economic feasibility of using local products has been confirmed through reduced logistics and storage costs, as well as increased added value of restaurant products. Consumer demand for local products is growing due to the increasing importance of quality, origin, and environmental criteria.

Discussion. Further research should focus on developing economic and mathematical models for optimizing the use of local raw materials in menu formation, assessing supply seasonality risks, and analyzing consumer behavior models regarding willingness to pay for dishes made with local ingredients.

Key words: local food raw materials, restaurant industry, commodity characteristics, food technology, economic efficiency, competitiveness.