

students have the skills to analyze information, fact-check, and recognize manipulation.

Keywords: critical thinking, media literacy, social networks, fact-checking, mass media, manipulative technologies.

DOI: <https://doi.org/10.31392/NZ-udu-161.2025.07>

УДК 641:001.895

Зубар Н., Жеплінська М., Корецька І., Шевченко В.

ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧУВАННЯ: ТЕХНОЛОГІЯ, ОРГАНІЗАЦІЯ, ЛОГІСТИКА

Сучасна харчова промисловість, зокрема ресторанне господарство, переживає динамічну трансформацію під впливом глобалізаційних процесів, цифрових інновацій та змін у споживчих перевагах. Сфера ресторанного господарства є динамічною галуззю, яка швидко реагує на зміни споживчих очікувань, технологічного розвитку та екологічних викликів. Успішна діяльність сучасного закладу харчування передбачає інтеграцію інноваційних технологій, ефективної організації виробничих і обслуговуючих процесів та сучасної логістики. Ці компоненти взаємопов'язані та формують основу конкурентоспроможного ресторанного бізнесу.

Стаття аналізує новітні інноваційні тренди в галузі харчування, зокрема на підприємствах ресторанного господарства, з фокусом на технологічні інновації, організаційні підходи та логістичні стратегії. Відзначається, що сучасні підприємства харчування активно використовують новітні технології для оптимізації виробничих процесів, покращення якості обслуговування та зниження витрат. Зокрема, в статті розглядаються автоматизація приготування кулінарної продукції, використання цифрових технологій для замовлення та оплати, а також інновації в упаковці та зберіганні продуктів.

Окрему увагу приділено організаційним аспектам, зокрема впровадженню гнучких моделей управління, що дозволяють швидко адаптуватися до змін на ринку та змінювати стратегії відповідно до потреб споживачів. Логістика в сучасних підприємствах харчування вимагає впровадження нових рішень для ефективного управління ланцюгами постачання, зокрема застосування автоматизованих систем для моніторингу запасів і доставки товарів.

Стаття також підкреслює важливість сталого розвитку та екологічних інновацій, що стають важливим фактором для успішного функціонування підприємств харчування в умовах сучасної економіки.

Ключові слова: інновації, технології в харчуванні, логістика підприємств харчування, організація виробництва, інноваційні ресторани технології, інновації в обслуговуванні, автоматизація, цифрові технології, інтелектуальні системи.

Сучасна харчова промисловість, зокрема ресторанне господарство, переживає динамічну трансформацію під впливом глобалізаційних процесів, цифрових інновацій та змін у споживчих перевагах. У ХХІ столітті діяльність підприємств цієї галузі більше не обмежується лише приготуванням їжі та обслуговуванням клієнтів – вона охоплює складні системи управління виробництвом, логістикою, технологічними інноваціями й організаційними моделями. У центрі уваги – ефективність, сталий розвиток, персоналізація

харчування та швидка адаптація до викликів ринку.

Сфера ресторанного господарства є динамічною галуззю, яка швидко реагує на зміни споживчих очікувань, технологічного розвитку та екологічних викликів. Успішна діяльність сучасного закладу харчування передбачає інтеграцію інноваційних технологій, ефективної організації виробничих і обслуговуючих процесів та сучасної логістики. Ці компоненти взаємопов'язані та формують основу конкурентоспроможного ресторанного бізнесу.

Зростаючий попит на здорову, етичну та зручну їжу, необхідність дотримання екологічних стандартів, а також активне впровадження цифрових рішень змінюють функціонування підприємств ресторанного господарства на всіх рівнях. У таких умовах важливо дослідити ключові тренди в технології виробництва, організації управління та логістичному забезпеченні, а також розкрити їхній взаємозв'язок у контексті ефективного функціонування підприємств харчування.

Метою дослідження є аналіз сучасних трендів у технологічному, організаційному та логістичному забезпеченні діяльності підприємств харчування, визначити їх взаємозв'язок та вплив на Охарактеризувати ключові технологічні інновації у ресторанному господарстві:

- дослідити зміни в організаційних моделях управління в підприємствах харчування (зкладах ресторанного господарства);
- визначити сучасні логістичні рішення, що застосовуються в індустрії харчування;
- встановити взаємозв'язок між технологією, організацією та логістикою;
- запропонувати практичні приклади впровадження інновацій у провідних підприємствах харчування.

У процесі дослідження сучасних тенденцій у сфері ресторанного господарства було проаналізовано низку наукових праць та публікацій у фахових виданнях. У результаті можна виділити декілька ключових напрямів, які отримують найбільшу увагу у сучасній літературі.

Цифровізація як рушійна сила трансформації. У багатьох джерелах [2; 5; 9] підкреслюється роль таких цифрових технологій як ERP-систем, цифрових платформ обліку, хмарних сервісів у трансформації як технологічних, так і організаційно-логістичних процесів у ресторанах.

Сталий розвиток і екологічна відповідальність. Публікації FAO, World Resources Institute [14] та вітчизняні дослідження зосереджуються на впровадженні принципів безвідходного виробництва (zero waste), мінімізації харчових втрат та впровадженні зеленої логістики в ресторанній справі.

Інновації в технологічних процесах виробництва кулінарної продукції. У наукових статтях з харчової технології "Food Technology International" розглядаються тренди, пов'язані з 3D-друком їжі, молекулярною гастрономією та персоналізованим харчуванням [15].

Логістика та омніканальність (узгодженість роботи всіх каналів комунікації та впливу на споживача). Сучасні логістичні концепції, такі як доставка з кухонь-примар (dark kitchens), дрони та поєднання офлайн/онлайн сервісів,

активно висвітлюються у галузевих ЗМІ: "Modern Restaurant Management", "Restaurant Business Online" [16].

Організаційна адаптивність у кризових умовах. Після COVID-19 багато досліджень присвячені аналізу адаптації організаційних моделей у ресторанному бізнесі до умов пандемій, криз постачання та енергетичних викликів [17].

Таким чином, сфера ресторанного господарства є динамічною галуззю, яка швидко реагує на зміни споживчих очікувань, технологічного розвитку та екологічних викликів. Успішна діяльність сучасного закладу харчування передбачає інтеграцію інноваційних технологій, ефективної організації виробничих і обслуговуючих процесів та сучасної логістики. Ці компоненти взаємопов'язані та формують основу конкурентоспроможного ресторанного бізнесу.

У сфері ресторанного бізнесу сучасні технологічні тренди зумовлюють зміну традиційних моделей виробництва, обслуговування та взаємодії з клієнтом.

Розглянемо ключові тренди, які формують майбутнє у технології харчової продукції. Перш за все, це пошук альтернативних джерел білка. Для цього використовуються клітинні культури для вирощування м'яса без участі тварин та рослинницькі альтернативи (розробка рослинного походження їжі, яка максимально наближена до м'яса та інших продуктів тваринного походження). Створюється широкий спектр інноваційної продукції, а саме:

1. Функціональні харчові продукти на основі сировини, що містить високу концентрацію функціональних інгредієнтів (овес, ячмінь, соя, висівки, насіння льону, спіруліна, натуральні соки тощо).

2. Функціональні харчові продукти зі зниженим вмістом солі, цукру, тваринних жирів.

3. Функціональні харчові продукти збагачені вітамінами, харчовими волокнами, мінеральними сполуками, поліненасиченими жирними кислотами, пробіотиками і пребіотиками, фосфоліпідами, амінокислотами тощо.

В Україні дедалі популярнішими стають веганські ресторани та заклади з меню на основі альтернативного білка. Веганське кафе "Green 13 Cafe" у Києві активно пропонує страви з рослинного білка (сейтан, нут, тофу); у ресторані "Om Nom Nom" у Львові готують страви з високобілковими інгредієнтами рослинного походження.

Розумні (smart) технології обробки: для точного керування температурою, вологістю, тривалістю обробки та прогнозування якості використовується сенсорика, штучний інтелект та big data. Ресторан у Харкові "Ribs and Beer" використовує smart-контролери для управління кухонними процесами: температурою в конвекційних печах, часом термічної обробки та вентиляцією. Zero Waste технології реалізують принцип "0 відходів" та впровадження технологій, що дозволяють використовувати залишки сировини для нових продуктів (наприклад, пюре з фруктових відходів, напої з зернових оболонок). Громадський ресторан в Івано-Франківську "Urban Space 100" реалізує

принцип “0 відходів” – залишки овочів використовуються у супах-пюре, шкаралупа яєць – для компосту, а ресторан “Honey” у Києві впровадив систему повторного використання інгредієнтів: кірки цитрусових переробляють у сиропи.

Особливий інтерес набуває персоналізоване харчування. Розвиток нутрігеноміки створив основи для розроблення продуктів, адаптованих до індивідуальних потреб споживачів (харчування на основі ДНК-тестів). Так, ресторан “Good Wine Deli” (Київ) пропонує персоналізовані страви на замовлення, враховуючи дієтичні обмеження, непереносимість лактози, глютену, індивідуальні уподобання. Деякі заклади мережі “Salateira” дозволяють конструювати салати за індивідуальним складом і нутрієнтним профілем.

Організаційні тренди. Сучасна організація ресторанного бізнесу потребує впровадження гнучких, клієнтоорієнтованих і технологічно підтриманих рішень. Для автоматизації обліку, закупівель на основі точних даних, управління персоналом та обслуговування клієнтів використовуються системи ERP, CRM та BI-аналітика, що дозволяє цифровізацію процесів управління. Підприємства харчування впроваджують ERP-системи, цифрові близнюки (digital twins), автоматичні системи контролю якості та управління виробництвом. Мережа “Сушия” інтегрувала ERP-систему для контролю запасів, витрат, обліку сировини та розрахунку собівартості страв, “Mafia Group” використовує CRM і BI-системи для аналізу клієнтської поведінки та оптимізації операцій.

Відмова від ієрархічних структур на користь кросфункціональних команд і гнучких методологій (Agile, Lean, Kaizen), що сприяють швидкій адаптації до ринку. Гнучкі організаційні моделі: впровадження принципів Agile-менеджменту, кросфункціональних команд і горизонтальних комунікацій підвищує адаптивність до змін ринку. Креативна команда ресторану “100 років тому вперед” (Київ) працює за методикою Agile – короткі спринти для оновлення меню, швидкі фідбеки, тестування новинок. Ресторан здорового харчування “Foodies” (Львів) мають кросфункціональні команди, які займаються не лише кухнею, а й логістикою, маркетингом та клієнтським сервісом.

Фокус на безпеку та прозорість здійснюється з урахуванням екологічних, соціальних та економічних показників (ESG-факторів), що дедалі більше впливає на імідж бренду: інтеграція стандартів безпечності (НАССР, ISO 22000) в кожен ланку організаційної структури; розвиток технологій блокчейн для простежуваності походження продукту. “Еко буфет” (мережа в Києві) має сертифікацію НАССР та щомісячно публікує звіти про походження продуктів. “Winetime Market & Restaurant” використовує QR-коди на упаковках, які ведуть до інформації про постачальника та дату виробництва.

Серед провідних інновацій організаційних трендів є:

– *хмарні кухні (cloud/ghost kitchens)* – формати кухонь без зали для обслуговування, що працюють виключно на доставку. Такі моделі дозволяють оптимізувати витрати, підвищити ефективність обслуговування та скоротити час виконання замовлення;

– *автоматизовані системи замовлення* – використання терміналів самообслуговування, чат-ботів і мобільних додатків дозволяє мінімізувати людський фактор, пришвидшити обробку замовлень і забезпечити персоналізований підхід;

– *роботи-офіціанти та кухонні помічники* – зниження залежності від трудових ресурсів, особливо в умовах нестачі персоналу, покращення швидкості обслуговування, зменшення помилок;

– *3D-друк їжі та молекулярна кухня* – у преміальному сегменті набувають популярності інноваційні способи подачі та приготування страв.

Успіх сучасного підприємства харчування неможливий без гармонійної взаємодії трьох ключових компонентів – технології, організації та логістики. Їхній взаємозв'язок створює єдиний виробничо-збутовий ланцюг, який забезпечує ефективність, якість продукції та задоволення споживчого попиту.

Новітні технології впливають на організацію виробництва, вимагаючи перегляду традиційних процесів:

– впровадження автоматизованих ліній зменшує потребу у ручній праці та змінює структуру персоналу;

– технології з подовження терміну зберігання (наприклад, високотемпературна обробка, УФ-опромінення) впливають на логістику, дозволяючи оптимізувати транспортні схеми;

– виробництво інноваційної продукції (безглютенові, веганські продукти) вимагає нових підходів до логістики – зберігання окремо, уникнення перехресного забруднення тощо.

Організаційна структура є посередником, що забезпечує узгодженість між технологічними процесами та логістичними ланками:

– організаційні моделі визначають, як технології впроваджуються в практику (наприклад, наскільки швидко нові розробки інтегруються в масове виробництво);

– контроль якості та транспортування продукції вимагають взаємодії іт-систем виробництва і логістики;

– планування обсягів виробництва базується як на логістичних можливостях (склади, транспорт), так і на потужностях обладнання.

Логістика як завершальний етап, що закриває цикл забезпечує зворотний зв'язок із ринком: інформація про попит повертається до відділу планування та розробки технологій. Вона впливає на *організацію виробництва* (наприклад, якщо логістика вимагає щоденних відвантажень, підприємство мусить працювати в коротких циклах), вимагає *інтеграції з технологічними етапами*: наприклад, виробництво заморожених продуктів передбачає наявність спеціалізованого транспорту, складів, пакування.

Без ефективної логістики навіть найякісніший продукт не потрапить до споживача свіжим. Без правильної організації технологія не буде впроваджена ефективно.

У ресторанному господарстві логістика забезпечує ефективне функціонування підприємства харчування, охоплює не лише постачання

сировини, а й управління запасами, доставку готової продукції, сервісну логістику тощо:

1. Інтелектуальні логістичні системи – використання IoT для моніторингу температури під час зберігання та доставки, GPS для оптимізації маршрутів доставки.

2. Платформи last mile delivery – співпраця з такими сервісами, як Glovo, UberEats, Raketa тощо, а також створення власних каналів доставки.

3. Екологічна упаковка та зворотна логістика – впровадження багаторазових контейнерів, біо-розкладної тари, оптимізація повернення упаковки.

Системи контролю залишків у реальному часі – інтеграція даних з POS-терміналів та складських систем дозволяє знизити втрати та перевитрати.

Сьогодні широко впроваджуються такі логістичні інновації:

– холодний ланцюг нового покоління – *“Rozetka Cafe” (Київ)* при доставці використовує контейнери з вбудованими термодатчиками, які синхронізуються з мобільним додатком кур'єра, *“GoodWine”* має логістичні склади з системою постійного температурного моніторингу для зберігання гастрономічних продуктів;

– екологічна логістика – *Zakaz.ua* (партнер багатьох ресторанів) здійснює доставку на електровелосипедах, *“Ulichnaya Eda Festival”* впровадив політику використання багаторазового посуду та сортування сміття серед усіх фудкорнерів;

– омніканальна доставка – *“Food Market на Бессарабці”* працює в омніканальному форматі – клієнт може замовити страви онлайн, через мобільний додаток, на місці або через агрегатори Glovo, Bolt Food, *Baker Street Bakery (Львів)* створила власний мобільний додаток для замовлення випічки й кави з опцією самовивозу або доставки.

Дрон-доставка (на стадії тестування) – *Dron.ua та UACargo* співпрацюють з кафе на передмістях Києва (тестові запуски безпілотників з доставкою сендвічів і напоїв уже відбулися в 2023 році).

В Україні є підприємства харчування, які інтегрують технологічні, організаційні та технологічні процеси на своїх виробництвах:

1. Ресторан *“Gastro family”* – технологія: страви готуються з використанням sous-vide, печей з пароконвекцією, контрольованим рівнем вологості; організація: єдиний цифровий центр управління мережевими закладами, гнучке керівництво філіями; логістика: централізоване постачання інгредієнтів, використання електромобілів для міжфіліального обміну.

2. Кафе *“Svitlo Cafe” (Львів)* – технологія: Zero Waste кухня + меню зі змінним вмістом вітамінів (сезонність); організація: усі співробітники проходять навчання з екологічної відповідальності, самоуправління в команді; логістика: співпраця з локальними фермерськими господарствами, щотижневі мікропоставки за графіком.

Отже, ключовим чинником конкурентоспроможності ресторанного підприємства є інтеграція трьох компонентів: технології, організаційного

забезпечення та логістики. Технологія, організація та логістика не існують окремо – це взаємопов'язані компоненти єдиної системи. Їх узгоджена взаємодія визначає конкурентоспроможність підприємства, швидкість реакції на ринок і здатність впроваджувати інновації. У сучасних умовах лише інтегративний підхід дозволяє досягти сталого та ефективного розвитку харчової галузі.

Впровадження нових кулінарних технологій потребує адаптації внутрішньої організаційної структури – підготовка персоналу, нове планування робочих процесів, сертифікація НАССР. Зміна логістичних моделей доставки (наприклад, перехід на екологічну логістику або темпову доставку) вимагає перегляду меню, циклів виробництва, форм упаковки.

Цифровізація організації забезпечує наскрізну інтеграцію ІТ-систем з технологічними потужностями виробництва та логістичними партнерами.

Гармонійна інтеграція технологій, організаційного менеджменту та логістичних рішень дозволяє забезпечити високу якість обслуговування, оптимізувати витрати та створити унікальну цінність для споживача. Успіх у ресторанному бізнесі сьогодні визначається здатністю швидко впроваджувати тренди та перетворювати їх на конкурентні переваги.

Використана література:

1. Галузеві тренди. Стан логістичної галузі в Україні: тренди та особливості. URL : <https://hub.kyivstar.ua/articles/galuzevi-trendi-stan-logistichnoyi-galuzi-v-ukrayini-trendi-ta-osoblivosti>
<https://hub.kyivstar.ua/articles/galuzevi-trendi-stan-logistichnoyi-galuzi-v-ukrayini-trendi-ta-osoblivosti>
2. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології: сучасні тенденції, виклики, інновації : збірник матеріалів І Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції. Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2024. URL : <https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/06/zbirnyk-hotelnoristorannyi-biznes-ta-kharchovi-tekhnologii-suchasni-tendentsii-2024.pdf>
3. Зубар Н. М., Григорак М. Ю. Логістика у ресторанному господарстві : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 312 с.
4. Зозуля О. В. Цифрова трансформація у сфері HoReCa: тренди та виклики. *Економіка харчової промисловості*. 2022. № 2. С. 54-61.
5. Івачевський Н., Ціх В. Г. Інновації та інноваційні технології в харчовій промисловості : матеріали Х Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів “Актуальні задачі сучасних технологій”. Тернопіль, 24-25 листопада 2021 р. URL : https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/36601/2/MNPK_2021v2_Ivachevskiy_N-Innovations_and_innovative_80-82.pdf?utm_source=chatgpt.com
6. Ковальчук С. І. Інноваційні підходи до управління ресторанним бізнесом. *Вісник Київського національного торговельно-економічного університету*. 2022. № 4. С. 92-98.
7. Логістика майбутнього: ефективні рішення для торгівлі : тези доп. Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Київ, 20 квіт. 2023 р.). Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. 239 с.
8. Павленко А. І. Зелені логістичні стратегії у ресторанній справі. *Логістика: теорія і практика*. 2023. № 1. С. 33-39.
9. Сілакова Г. В., Петухова О. М. Сучасні тенденції та перспективи розвитку підприємств харчової промисловості України. *Глобальні виклики для сільського господарства та харчової промисловості* : матеріали ІІ Міжнародної науково-практичної конференції (19-20 вересня 2019 р.). Київ : НУБіП України, 2019. С. 92-94.
10. Сучасні тренди та перспективи логістики, маркетингу, збутової діяльності плодоовочівництва в епоху цифрових технологій : матеріали міжнародної науково-практичної конференції 20-21 вересня 2019 р.
11. Сучасні тренди в закладах ресторанного господарства : матеріали конференції. Тернопіль : ТНТУ, 2023. URL : <https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/41353/2/321-322.pdf>

12. Тарасюк О. В. Основні тенденції розвитку підприємств харчової галузі та методичні основи визначення готовності їх до змін. URL : [file:///C:/Users/Dell/Downloads/Inv+21+2024_St25%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Dell/Downloads/Inv+21+2024_St25%20(2).pdf)
13. Тренди в ресторанному бізнесі – інновації, які змінюють індустрію. URL : <https://business-broker.com.ua/blog/innovatsii-u-restorannomu-biznesi-trendy-shcho-zminiuiut-pravyla-hry/>
14. FAO. The State of Food and Agriculture 2023. Rome : Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2023. 192 с.
15. Food Technology International. *New Frontiers in Personalized Nutrition and Food Printing*. 2022. Vol. 35, № 2. С. 112-128.
16. Modern Restaurant Management. Trends in Ghost Kitchens and Delivery Logistics URL : <https://www.modernrestaurantmanagement.com>
17. Journal of Hospitality and Tourism Management. Restaurant Resilience in Post-COVID World. *Elsevier*. 2021. Vol. 49. С. 120-135.

References :

1. Haluzevi trendy. Stan lohystychnoi haluzi v Ukraini: trendy ta osoblyvosti. URL : <https://hub.kyivstar.ua/articles/galuzevi-trendi-stan-logistichnoyi-galuzi-v-ukrayini-trendi-ta-osoblivosti> <https://hub.kyivstar.ua/articles/galuzevi-trendi-stan-logistichnoyi-galuzi-v-ukrayini-trendi-ta-osoblivosti> [in Ukrainian].
2. Hotelno-restoranni biznes ta kharchovi tekhnolohii: suchasni tendentsii, vyklyky, innovatsii : zbirnyk materialiv I Vseukrainskoi studentskoi naukovo-praktychnoi konferentsii (2024). Lviv : LNU im. Ivana Franka. URL : <https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/06/zbirnyk-hotelno-restorannyy-biznes-ta-kharchovi-tekhnolohii-suchasni-tendentsii-2024.pdf> [in Ukrainian].
3. Zubar N. M., Hryhorak M. Yu. (2010). Lohistyka u restorannomu hospodarstvi : navch. posib. Kyiv : Tsentr uchbovoi literatury. 312 s. [in Ukrainian].
4. Zozulia O. V. (2022). Tsyfrova transformatsiia u sferi HoReCa: trendy ta vyklyky. *Ekonomika kharchovoi promyslovosti*. № 2. S. 54–61 [in Ukrainian].
5. Ivachevskiy N., Tsikh V. H. (2021). Innovatsii ta innovatsiini tekhnolohii v kharchovii promyslovosti : materialy X Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii molodykh uchenykh ta studentiv “Aktualni zadachi suchasnykh tekhnolohii”. Ternopil, 24-25 lystopada 2021 r. URL : https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/36601/2/MNPK_2021v2_Ivachevskiy_N-Innovations_and_innovative_80-82.pdf?utm_source=chatgpt.com [in Ukrainian].
6. Kovalchuk S. I. (2022). Innovatsiini pidkhody do upravlinnia restorannym biznesom. *Visnyk Kyivskoho natsionalnoho torhovelno-ekonomichnoho universytetu*. № 4. S. 92–98 [in Ukrainian].
7. Lohistyka maibutnoho: efektyvni rishennia dlia torhivli : tezy dop. Mizhnar. nauk.-prakt. internet-konf. (Kyiv, 20 kvit. 2023 r.). Kyiv : Derzh. torh.-ekon. un-t, 2023. 239 s. [in Ukrainian].
8. Pavlenko A. I. (2023). Zeleni lohistrychni stratehii u restoranni spravi. *Lohistyka: teoriia i praktyka*. № 1. S. 33–39 [in Ukrainian].
9. Silakova H. V., Pietukhova O. M. (2019). Suchasni tendentsii ta perspektyvy rozvytku pidpriemstv kharchovoi promyslovosti Ukrainy. *Hlobalni vyklyky dlia silskoho hospodarstva ta kharchovoi promyslovosti* : materialy II Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii (19-20 veresnia 2019 r.). K. : NUBiP Ukrainy. S. 92-94 [in Ukrainian].
10. Suchasni trendy ta perspektyvy lohistyky, marketynhu, zbutovoi diialnosti plodoovochivnytstva v epokhu tsyfrovyykh tekhnolohii : materialy mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii 20-21 veresnia 2019 r. [in Ukrainian].
11. Suchasni trendy v zakladakh restorannoho hospodarstva: materialy konferentsii. Ternopil : TNTU, 2023. URL : <https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/41353/2/321-322.pdf> [in Ukrainian].
12. Tarasiuk O. V. Osnovni tendentsii rozvytku pidpriemstv kharchovoi haluzi ta metodychni osnovy vyznachennia hotovnosti yikh do zmin. URL : [file:///C:/Users/Dell/Downloads/Inv+21+2024_St25%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Dell/Downloads/Inv+21+2024_St25%20(2).pdf) [in Ukrainian].
13. Trendy v restorannomu biznesi – innovatsii, yaki zminiuiut industriiu. URL : <https://business-broker.com.ua/blog/innovatsii-u-restorannomu-biznesi-trendy-shcho-zminiuiut-pravyla-hry/> [in Ukrainian].
14. FAO. The State of Food and Agriculture 2023. Rome : Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2023. 192 c. [in English].

15. Food Technology International. *New Frontiers in Personalized Nutrition and Food Printing*. 2022. Vol. 35, № 2. С. 112–128 [in English].
16. Modern Restaurant Management. Trends in Ghost Kitchens and Delivery Logistics [Електронний ресурс]. URL : <https://www.modernrestaurantmanagement.com> [in English].
17. Journal of Hospitality and Tourism Management. Restaurant Resilience in Post-COVID World. *Elsevier*. 2021. Vol. 49. С. 120–135 [in English].

N. ZUBAR, M. ZHEPLINSKA, I. KORETSKA, V. SHEVCHENKO. Innovative trends in food enterprises: technology, organization, logistics.

The modern food industry, in particular the restaurant industry, is undergoing a dynamic transformation under the influence of globalization processes, digital innovations and changes in consumer preferences. The restaurant industry is a dynamic industry that quickly responds to changes in consumer expectations, technological development and environmental challenges. The successful operation of a modern catering establishment involves the integration of innovative technologies, effective organization of production and service processes and modern logistics. These components are interconnected and form the basis of a competitive restaurant business.

The article analyzes the latest innovation trends in the food industry, in particular in restaurant enterprises, with a focus on technological innovations, organizational approaches and logistics strategies. It is noted that modern food enterprises are actively using the latest technologies to optimize production processes, improve service quality and reduce costs. In particular, the article considers the automation of culinary preparation, the use of digital technologies for ordering and payment, as well as innovations in packaging and storage of products.

Special attention is paid to organizational aspects, in particular, the implementation of flexible management models that allow you to quickly adapt to market changes and change strategies in accordance with consumer needs. Logistics in modern food enterprises requires the implementation of new solutions for effective supply chain management, in particular the use of automated systems for monitoring inventories and delivering goods.

The article also emphasizes the importance of sustainable development and environmental innovation, which are becoming an important factor for the successful functioning of food enterprises in the modern economy.

Keywords: innovations, technologies in food, logistics of food enterprises, production organization, innovative restaurant technologies, innovations in service, automation, digital technologies, intelligent systems.

DOI: <https://doi.org/10.31392/NZ-udu-161.2025.08>

УДК 81-11: 81'42+37.02

Кравцова Ю. В., Леута О. І., Леміш Н. Є., Титаренко О. Ю.

ДИСКУРС ЯК ІНТЕРДИСЦИПЛІНАРНИЙ ФЕНОМЕН: КОМУНІКАТИВНИЙ, КОГНІТИВНИЙ, КУЛЬТУРОЛОГІЧНИЙ, ДИДАКТИЧНИЙ АСПЕКТИ

У статті розглядається проблема дискурсу як інтердисциплінарного феномена, оскільки віднедавна це поняття поширилося в багатьох гуманітарних наукових дисциплінах – філософії, соціології, психології, культурології, педагогіці, літературознавстві, лінгвістиці тощо, що свідчить про загальну тенденцію до інтеграційних процесів у сучасній науці.