

# Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0225U000629

Державний реєстраційний номер: 0122U201634

Відкрита

Дата реєстрації: 15-01-2025



## 1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розвиток та впровадження міжнародної концепції Slow Food у сфері гостинності регіону

Початок етапу: 01-2023

Закінчення етапу: 12-2024

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

## 2. Виконавець

Назва організації: Чернівецький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету

Код ЄДРПОУ/ІПН: 05476322

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Адреса: Центральна площа, буд. 7, м. Чернівці, Чернівецька обл., 58002, Україна

Телефон: 380372222243

Телефон: 380372511158

E-mail: main@chtei-knteu.cv.ua

WWW: <http://www.chtei-knteu.cv.ua>

## 3. Власник результатів НДДКР (продукції)

Назва організації: Чернівецький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету

Код ЄДРПОУ/ІПН: 05476322

Адреса: Центральна площа, буд. 7, м. Чернівці, Чернівецька обл., 58002, Україна

Підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України

Телефон: 380372222243

Телефон: 380372511158

E-mail: main@chtei-knteu.cv.ua

WWW: <http://www.chtei-knteu.cv.ua>

## 4. Джерела та напрями фінансування

Підстава для проведення робіт: 43 - власна ініціатива (якщо робота виконується з власної ініціативи за кошти виконавця НДР або безкоштовно)

КПКВК:

Напрямок фінансування: 2.1 - фундаментальні дослідження

## Джерела фінансування

Джерело фінансування: 7706 - безплатно (договір про науково-технічне співробітництво, тощо)

Фактичний обсяг фінансування за звітний етап: 0.000 тис. грн.

## 5. Науково-технічна робота

### Назва роботи (укр)

Розвиток та впровадження міжнародної концепції Slow Food у сфері гостинності регіону

### Назва роботи (англ)

Development and implementation of the international concept of Slow Food in the field of hospitality in the region

### Реферат (укр)

Концепція Slow Food виникла в Італії у 1986 році як відповідь на глобалізацію швидкого харчування. Її основною метою є популяризація місцевих гастрономічних традицій, підтримка екологічно чистого сільського господарства та забезпечення якості їжі. Гасло «чисто, смачно, чесно» відображає основні принципи руху: повагу до довкілля, справедливу оплату праці та задоволення від якісної їжі. У сфері гостинності впровадження концепції Slow Food створює значні переваги. По-перше, використання локальних продуктів сприяє розвитку місцевої економіки, підтримує фермерів і зменшує вуглецевий слід. Готелі, ресторани та інші заклади гостинності, які дотримуються цієї концепції, привертають туристів, зацікавлених у кулінарному туризмі та екологічних практиках. По-друге, Slow Food допомагає зберегти культурну спадщину регіону. Місцеві кулінарні традиції, які базуються на сезонних і автентичних інгредієнтах, стають унікальною пропозицією для туристів. Наприклад, дегустаційні тури, кулінарні майстер-класи або ярмарки органічних продуктів є популярними елементами гастрономічного туризму. У регіональному контексті Slow Food може стати потужним інструментом сталого розвитку. Поеднання місцевих традицій із сучасними потребами туристів сприяє створенню автентичного та відповідального туристичного продукту. Наприклад, впровадження «нульових відходів» у ресторанах або використання енергозберігаючих технологій у готелях відповідає екологічним стандартам і трендам. Таким чином, Slow Food є не лише гастрономічною концепцією, а й частиною стратегії сталого розвитку сфери гостинності. Її реалізація в регіонах сприяє популяризації місцевої культури, екологічному туризму та економічному зростанню.

### Реферат (англ)

The Slow Food concept originated in Italy in 1986 as a response to the globalization of fast food. Its primary goal is to promote local gastronomic traditions, support environmentally sustainable agriculture, and ensure food quality. The slogan "good, clean, and fair" reflects the movement's core principles: respect for the environment, fair labor practices, and enjoyment of high-quality food. In the hospitality sector, the implementation of the Slow Food concept offers significant advantages. Firstly, the use of local products fosters regional economic development, supports farmers, and reduces the carbon footprint. Hotels, restaurants, and other hospitality establishments adhering to this concept attract tourists interested in culinary tourism and eco-friendly practices. Secondly, Slow Food helps preserve the cultural heritage of a region. Local culinary traditions, based on seasonal and authentic ingredients, become a unique offering for tourists. For example, tasting tours, cooking workshops, or organic product fairs are popular elements of gastronomic tourism. In a regional context, Slow Food can serve as a powerful tool for sustainable development. Combining local traditions with modern tourist demands helps create an authentic and responsible tourism product. For instance, implementing zero-waste practices in restaurants or using energy-efficient technologies in hotels aligns with ecological standards and trends. Thus, Slow Food is not just a gastronomic concept but also a part of the sustainability strategy for the hospitality sector. Its implementation in regions promotes local culture, eco-tourism, and economic growth.

Індекс УДК: 664; 636.085.55; 663; 661.73; 637.1/.5; 665.1/.3, 796.5, УДК 338.439 : 338.484

Коди тематичних рубрик НТІ: 65, 71.37.05

## 6. Науково-технічна продукція (НТП)

## НТП 1

**Назва продукції (укр):** методи, інструменти та підходи впровадження концепції Slow Food у сферу гостинності регіону, а також вплив цієї концепції на розвиток екологічно відповідальних практик, підвищення якості туристичних послуг, підтримку місцевих виробників та збереження культурної і гастрономічної ідентичності регіону

**Назва продукції (англ):** methods, tools and approaches to implement the Slow Food concept in the hospitality sector of the region, as well as the impact of this concept on the development of environmentally responsible practices, improving the quality of tourism services, supporting local producers and preserving the cultural and gastronomic identity of the region

**Очікувані результати:** Технології, Методичні документи, Аналітичні матеріали

**Галузь застосування:** Сфера гостинності, туризм, аграрний сектор, екологія та сталий розвиток

**Опис продукції (укр):** Створення методичних рекомендацій, технологічних рішень та інноваційних інструментів для адаптації і впровадження концепції Slow Food у сферу гостинності Чернівецького регіону з метою розвитку сталого туризму, підтримки локальної економіки та збереження культурної спадщини.

**Соціально-економічна спрямованість НТП:** Поліпшення стану навколишнього середовища, Економія енергоресурсів

**Стадія завершеності НТП:** Звіт по НДДКР

**Впровадження НТП:** Впроваджено

**Строки впровадження:** 01.2023-12.2024

**Виробник продукції:** ЧТЕІ ДТЕУ

**Споживачі продукції:**

**Перспективні ринки:**

**Права інтелектуальної власності:** Отримано патент, В Україні

**Форми та умови передачі продукції:** Навчання персоналу, Спільні НДДКР

## 7. Бібліографічний опис

- 1) Brykova T. The Use of Wine Waste as a Source of Biologically Active Substances in Confectionery Technologies / N. Grevtseva, O. Gorodyska, T. Brykova, S. Gubsky // In book: Bioconversion of Wastes to Value-added Products. Publisher: CRC Press. 2023. pp. 69-112. (4 друк. арк.) (Scopus)
- 2) Кравченко М. Ф., Романовська О. Л. Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів з борошняних сумішей / Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business: Scientific monograph. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2023. p. 99-116 (1 д.а.).
- 3) Паламарек К. В., Романовська О. Л. Інноваційні технології здобних хлібобулочних виробів / Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business: Scientific monograph. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2023. p. 135-155 (1,25 д. а.).
- 4) Гищук Р.М. Регіональні особливості розвитку туризму в кризові періоди та їхній вплив на управління поведінкою споживачів послуг рекреації та гостинності Перспективи ефективних управлінських рішень у бізнесі та проектах: колективна монографія. За наук. ред. проф. М. Д. Балджи. Київ: ФОП Гуляєва В.М., 2024. 606 с. DOI: <https://doi.org/10.32837/11300.27539>. ISBN: 978-617-8181-04-8.
- 5) Романовська О., Кравченко М., Піддубний В. Функціонально-технологічні властивості борошняних сумішей для тіста. Товари і ринки, 47(3), 2023, 125-134.
- 6) Брикова Т. Готельно-ресторанний бізнес: тенденції галузі в умовах кризових явищ та перспективи повоєнного розвитку Вісник, ЧТЕІ, 2023, Вип. I (89), 53-67 (Фахове видання)
- 7) Кифяк В. Ф., Кифяк О. В. Формування туристичної дестинації санаторнокурортного типу на основі джерела мінеральної води «Буковинська» Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Вип. I (89), 2023, 78-91 (Фахове видання)
- 8) Karina Palamarek, Olha Romanovska, Anastasia Romanovska Convergence of national and international standards of grain and

wheat flour Вісник, ЧТЕІ, 2023, Вип. III (91), 209-218 (Фахове видання)

9) Вдовічена О., Барбуца Р. Актуальність проектування готельного підприємства з реабілітаційним центром для відновлення військовослужбовців Вісник, ЧТЕІ, 2023, Вип. III (91), 173-184 (Фахове видання)

10) Паламарек К., Біла А. Впровадження систем ресурсозбереження на підприємствах готельного господарства України Вісник, ЧТЕІ, 2023, Вип. III (91), 185-195

11) Паламарек К., Чумак Д. Реалізація інноваційних рішень в управлінні персоналом готелю Вісник, ЧТЕІ, 2023, Вип. III (91), 196-208 (Фахове видання)

12) Гищук Р. Оцінка конкурентних переваг готелів туристичного курорту Мигове як базових чинників поведінки споживачів послуг гостинності Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Вип. IV (92), 2023, 223-237 (Фахове видання)

13) Кифяк В. Ф., Кифяк О. В. Регіональний маркетинговий цикл та інструменти територіального маркетингу Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Вип. IV (92), 2023, 96-106 (Фахове видання)

14) Брикова Т. Використання теорії ігор для формування рекомендаційного механізму ресторанних послуг Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Вип. IV (92), 2023, 270-282 (Фахове видання)

15) Кифяк В. Ф., Кифяк О. В. Якість життя населення як базовий індикатор соціально-економічного розвитку регіону Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Вип. I (93), 2024, 27-38 (Фахове видання)

16) Гищук Р. Поведінка споживачів послуг рекреації та гостинності як умова регіонального розвитку туризму в кризові періоди Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Вип. II (94), 2024, 146-169 (Фахове видання)

17) Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Morozova, T. V. Theoretical Description for Ibotenic Acid and Muscazone Determination in Mushroom Pulp and Biological Liquids over Conducting Polymer-Modified Electrode Biointerface Research in Applied Chemistry, 2023, 13/3, pp. 1345-1353. 0,56 д.а. (Scopus)

18) Palamarek, K. V., Tkach, V. V., Bagrii K.L., Morozova, T. V. The Theoretical Description for Amavadin-Ion Electrochemical Determination in Amanita muscaria Mushroom Pulp and Extract by Galvanostatic Conducting Polymer Doping Biointerface Research in Applied Chemistry, 2023, 13/3, pp. 1353-1361. 0,56 д.а. (Scopus)

19) Victoria Tsytko, Nataliia Ivasyshyna, Volodymyr Vasylchuk, Ihor Datskiv and Vadym Orehowskyi History, Theory and Prospects of Tourism Development in the Context of Globalisation: Financial Crisis Impact on Tourism Sector Review of Economics and Finance, 2022, 20, 300-305.0, 3 д.а. (Scopus)

20) Кравченко М. Ф., д.т.н., професор; Романовська О. Л., к.т.н., доцент Спосіб виробництва житньої закваски з медом, Патент на корисну модель № 152646, опубл. 29.03.23

21) Романовська О. Л., к.т.н., доцент, Паламарек К. В., к.т.н., доцент, Ангеліна Венгер, студентка 2 курсу д.с.ф.н., Спосіб виробництва вафель з начинкою, Патент на корисну модель №157413, опубл. 16.10.2024 р.

## **8. Звітна документація**

**Кількість сторінок в звіті:** 47

**Мова звіту:** Українська

**Кількість файлів у звіті:** 1

## **9. Заключні відомості**

### **Перелік осіб-виконавців**

Бочарова Наталія Юріївна

Брикова Тетяна Миколаївна (к. т. н., доц.)

Вдовічена Ольга Геннадіївна (к. е. н., доц.)

Григорович Людмила Степанівна

Незвещук-Когут Тетяна Семенівна (к. е. н., доцент)

Ореховський Вадим Олегович (д. і. н., професор)

Паламарек Каріна Вікторівна (к. т. н., доц.)

Романовська Ольга Леонідівна (к.т.н., доц.)

Струтинська Любов Тодорівна

**Керівник організації:**

Вдовічен Анатолій Анатолійович (д. е. н., професор)

**Керівники роботи:**

Кифяк Василь Федорович (д.е.н., професор)

**Керівник відділу реєстрації наукової діяльності  
УкрІНТЕІ**



Юрченко Т.А.