

https://doi.org/10.31516/2410-5325.062.21

УДК 008:640.43:502/504](477)

**М. Л. Братицел**, асистент, кафедра готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, Київський національний університет культури і мистецтв, м. Київ

frog2014137@gmail.com

<http://orcid.org/0000-0001-9206-3479>

## **СУЧАСНІ ФОРМИ ЕКОКУЛЬТУРИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ**

Досліджено та проаналізовано показники екологічності закладів ресторанного господарства в Україні. Розглянуто проблематику споживання енергії, використання води, утилізації відходів та виробництва продуктів харчування як головних показників екологічності. Виявлено, що для традиційних ресторанів головними проблемами в процесі реалізації екологічної практики є вартість, необізнаність з означеного питання та простір, водночас для екоресторанів ця проблема зумовлена недостатньою поінформованістю та юридичними аспектами. Визначено ефективні методи усунення перешкод під час реалізації екологічної практики в сучасних вітчизняних закладах ресторанного господарства.

**Ключові слова:** *екокультура, екологія, заклади ресторанного господарства, споживання енергії, використання води, утилізація відходів, виробництво продуктів харчування.*

**М. Л. Братицел**, асистент, кафедра гостинично-ресторанного і туристичного бізнесу, Киевский национальный университет культуры и искусств, г. Киев

## **СОВРЕМЕННЫЕ ФОРМЫ ЭКОКУЛЬТУРЫ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА УКРАИНЫ**

Исследованы и проанализированы показатели экологичности заведений ресторанного хозяйства в Украине. Рассмотрена проблематика потребления энергии, использования воды, утилизации отходов и производства продуктов питания как главных показателей экологичности. Выявлено, что для традиционных ресторанов главными проблемами в процессе реализации экологической практики являются стоимость, неосведомленность по указанному вопросу и пространство, тогда как для екоресторанов данная проблема заключается в недостаточной осведомленности и юридических аспектах. Определены методы устранения препятствий на пути к реализации экологической практики в современных отечественных заведениях ресторанного хозяйства.

**Ключевые слова:** *екокультура, екологія, заведення ресторанного господарства, потреблення енергії, використання води, утилізація відходів, виробництво продуктів харчування.*

**M. L. Bratitsel**, teaching assistant, Kyiv National University of Culture and Arts, Kyiv

## **CONTEMPORARY FORMS OF ECO-CULTURE IN DINING OUTLETS OF UKRAINE**

**The aim of this paper** is to study and analyze contemporary forms of eco-culture in Ukraine; to identify effective methods for eliminating obstacles to the implementation of environmental practices in modern dining outlets.

**Research methodology.** Scientific research positions are based on a set of general scientific methods of cognition and culturological approaches. In studying and analyzing the contemporary forms of eco-culture in dining outlets of Ukraine, historic and cultural, historical and sociological, complex, structural and functional, value and factor approaches, which are mutually complementary, have been applied, taking into account the interdisciplinary nature of the issue and contributing to the systematization of various views on environmental friendliness; as well as methods of system analysis; generalization of the theory and practice of implementing environmental practices; modelling of the process of development of eco-culture in restaurants.

**Results.** It is revealed that for traditional restaurants the main problems in the process of implementation of environmental practices are the cost, the lack of awareness of the specified issue and space, while for eco-restaurants this problem is the lack of awareness and legal aspects. The effective methods of elimination of obstacles on the way to realization of ecological practice in modern homeland restaurants of the restaurant industry are determined.

**Novelty.** The issues of energy consumption, water use, waste utilization and food production in homeland restaurants of the restaurant industry as the main indicators of environmental friendliness are considered.

**The practical significance.** The material in this article can be used in developing lectures by specialists in cultural studies.

**Keywords:** *eco-culture, ecology, restaurant facilities, energy consumption, water use, waste management, food production.*

**Постановка проблеми.** На сучасному етапі, в умовах урбанізації, тенденція втрати зв'язків людини з природою, безумовно, є негативним фактором впливу, що зумовлює застосування інноваційних підходів з метою збереження довкілля в усіх галузях діяльності суспільства. Відповідно, набуває доцільності розвиток екокультури – універсальної системи, у якій поєднано екологічні знання, стандарти, норми та цінності, сформовані в суспільній свідомості, що реалізуються в екологічній поведінці людей. Дослідження еко-культури зазвичай висвітлюють певні аспекти зміни клімату, управління водними ресурсами, нових джерел енергії та інших екологічних проблем у багатьох випадках не в контексті впливу конкретної галузі. Зважаючи на те, що заклади ресторанного господарства здійснюють значний екологічний, економічний та соціальний вплив, вважаємо актуальним і необхідним здійснити

культурологічне дослідження перспективи розвитку екологізації цих підприємств в Україні.

**Аналіз останніх досліджень та публікацій.** Зміни на ринку ресторанних послуг і тенденції розвитку закладів ресторанного господарства в Україні протягом останніх років сприяли всесторонньому науковому дослідженню цієї тематики. Так, наприклад, А. Прокопюк та Ю. Феленчак (2015, с. 259–265) аналізують сучасний стан, перспективи й темпи розвитку закладів відповідно до регіональної специфіки; В. Дружиніна (2016, с. 53–57) оцінює практику функціонування вітчизняного ринку ресторанних послуг зі зваженням на специфічні функції; Л. Івашина (2018, с. 597–600) розглядає інноваційні підходи й виникнення нових форматів закладів ресторанного господарства, спрямованих на розширення контингенту відвідувачів, та ін. Щоправда бракує ґрунтовних досліджень і наукових публікацій, присвячених специфіці діяльності закладів ресторанного господарства в Україні в контексті екокультурного розвитку населення.

**Мета статті** — дослідити та проаналізувати сучасні форми екокультури в Україні; визначити ефективні методи усунення перешкод реалізації екологічної практики в сучасних вітчизняних закладах ресторанного господарства.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Розширення мережі закладів ресторанного господарства в Україні, популяризація їх серед населення, вплив на економіку України й екокультурний аспект (маємо на увазі проблематику споживання енергії, води та продуктів харчування, а також перероблення продуктових відходів) актуалізують дослідження цих підприємств у зазначеному контексті.

У зв'язку з посиленням вимог відвідувачів до якості та користі продуктів харчування в ресторанах (згідно з даними досліджень, в Україні головним критерієм вибору закладу є саме якість кухні) (Даніалі, 2012, с. 31), що потребує змін у ресторанній практиці та послугах, наразі існує тенденція збільшення кількості закладів, які, позиціюючи себе екологічними, не мають відповідної сертифікації, не дотримують світових стандартів. Це пояснюється передусім браком санкціонованих владою заходів щодо моніторингу рівня екологічності цих закладів.

Дослідження спрямоване на вивчення новітніх практик екологічного розвитку закладів ресторанного господарства, а також визначення їх відповідності загальноновизнаним світовою спільнотою принципам та індикаторам екологічного розвитку.

Згідно зі специфікою розвитку екокультури населення країн пострадянського простору, наразі екологічні продукти зацікавлюють переважно заможних представників суспільства та молодь, котрі турбують-

ся про власне здоров'я та/або вважають екопродукти престижною чи модною продукцією (Зубков, 2013, с. 110).

Дослідження зарубіжних науковців свідчать: хоча й не всі постійні клієнти ресторанів витрачають більше коштів на продукцію, яка не настільки негативно впливає на навколишнє середовище, проте, обираючи між традиційним рестораном і екологічним, перевагу надають останньому (Hu, Parsa, Self, 2010, pp. 344–362.).

Проблеми, зумовлені глобалізацією економіки, посилюються збільшенням чисельності населення, що призводить до надмірного використання енергії, природних ресурсів і продуктів харчування, негативно впливаючи на навколишнє середовище. Його сучасний стан і вкрай невтішні прогнози щодо погіршення ситуації становлять новий контекст дослідження екокультури.

Слід зазначити, що визначення екологічності варіюється залежно від галузі застосування. Деякі дослідники визначають екологічність у різних часових та просторових масштабах (Kates, Parris, Leiserowitz, 2005, pp. 9–21), розглядаючи взаємозв'язок економічних, соціальних та екологічних галузей (Dasgupta, Levin, Lubchenco, 2000, pp. 339–345), оскільки глобальні проблеми довкілля безпосередньо впливають на соціальну й економічну активність соціуму.

Визначення екологічності наразі сфокусовані на чотирьох факторах — освіті, процесі, участі суспільства та подальших умовах. Зазначимо, що вони є загальними для різноманітних визначень екологічності й загалом визначають спрямування ефективної практики екологічності, у цьому разі — закладів ресторанного господарювання. Так, власники мають бути обізнаними щодо колективного впливу бізнесу та надавати необхідну інформацію споживачам, розуміючи, що екологічність — це не продукт, який можна створити за незначний проміжок часу, а динамічний та тривалий процес. В умовах, коли виробництво, відповідно до означеного напрямку розвитку екокультури, має сфокусуватися на відновленні навколишнього середовища та продовольчої системи, рестораторам слід проявляти ініціативу, щоб не створювати негативних умов для екосистеми в майбутньому.

Заклади ресторанного господарства найбільше споживають електроенергії в секторі роздрібної торгівлі. Зазначимо, що їх перехід на екологічну практику значно зменшить кількість викидів парникових газів та витрати на комунальні послуги загалом від 10 — до 20% (Energy Star, 2009).

Згідно з даними дослідників, заклади ресторанного господарства споживають у п'ять разів більше енергії на кухні, ніж в іншій частині приміщення (Johnson, 2010), що зумовлює використання енергоефективного обладнання.

Підвищення ефективності використання природних ресурсів, зменшення кількості відходів виробництва та забруднення навколишнього середовища є показниками прогресу екологічності.

Серед сертифікованих водозберігаючих методів слід відзначити: установлення аераторів (світильників, які зменшують використання води введенням повітря в потік води); водозберігаючих спреїв для попереднього промивання клапанів та ін.

Однією зі значних екологічних проблем є розклад харчових відходів, зокрема збільшення вироблення парникового газу, негативний вплив на санітарію та здоров'я. Саме харчові відходи на сміттєзвалищах виробляють газ метан і вважаються найбільшим джерелом його викиду, спричиненого діяльністю людини. Щонайменше половина відходів у закладах ресторанного господарства — їжа до (наприклад, продукти, термін придатності яких завершився) і після вживання.

Окремий аспект загальної проблематики екологічності закладів ресторанного господарства — зменшення постспоживацьких відходів (згідно зі статистикою, відвідувачі ресторанів викидають понад 25% їжі — *М. Б.*), що досягається використанням спеціалізованих програм, які дозволяють (за необхідності) змінювати меню, розміри порцій та ін. Компостування — один із можливих варіантів контролю харчових відходів, перевагами якого є також і кінцевий продукт, який можна використати для поліпшення ґрунту, підвищення якості води, вирощування нового покоління культур. Зазначимо, що деякі ресторани успішно співпрацюють із місцевими компаніями з перероблення харчових відходів та вторсировини, а також використовують спеціальні контейнери та «еко»-вивіски, що мінімізує відходи, сприяє екологічності ресторанної практики та інформує відвідувачів про їх особистий вплив на екокультуру.

Чинні муніципальні програми утилізації дозволяють переробляти не лише харчові відходи, але і скло, папір, картон, пластик тощо.

Зазвичай, ресторатори вважають їжу тим, що готують, подають і викидають, не завжди звертаючи увагу на те, що їжа впливає на екологічність загалом.

Їжа — невід'ємна та фундаментальна складова культури людського суспільства, у її фізіологічному та культурному аспектах. *М. Монтанарі (Montanari, 2013)* зазначає, що розвиток кулінарії не лише популяризує продукти, але й коригує їжу згідно з вимогами людини, розробленими відповідно до культурної норми.

На думку деяких дослідників, продовольча сфера наразі позиціонується не лише як соціальний феномен, а як явище, яке є не тільки наслідком біологічних та екологічних явищ, а і структурним фактором соціальної організації (*Contreas, Garcia, 2011*).

Заклади ресторанного господарства здатні впливати на те, які продукти виробляються, на рентабельність сільського господарства та інтенсивність виробництва екологічних продуктів харчування. Побічні ефекти впливу пов'язані і з походженням ресурсів, способами здійснення сільського господарства та збирання врожаю, а також пакуванням та розподілом товарів (Heller, Keoleian, 2003, p. 1010).

На думку дослідників, сезонне меню — спосіб, яким ресторани зазначають високу якість продуктів харчування та охорону довкілля (Sundkvist, Milestad, Jansson, 2005, pp. 224–239).

Для високого рівня обслуговування відвідувачів ресторанам необхідні високоякісні продукти. Серед популярних тенденцій сучасних екологічних закладів ресторанного господарства є вирощення екологічно чистих продуктів харчування на місці; розширення меню дієтично збалансованими стравами, стравами без глютену, а також стравами для відвідувачів із харчовою алергією.

Місцеві продукти, на думку дослідників, — це продукти харчування, які вирощуються в межах від 80 до 200 км від місця, у якому їх споживають (Johnson, 2010). Маркування та реалізація в ресторанах місцевих продуктів харчування підвищують рівень обізнаності громадськості про довкілля та якість місцевої їжі, що згодом може позитивно вплинути на місцеву економіку, створювати вищий попит на місцеві продукти харчування (Kirby, 2006). Долучення місцевих продуктів до меню допомагає ресторанам збільшити кількість відвідувачів і розширити контингент.

Характерною тенденцією розвитку екологічної практики закладів ресторанного господарювання є створення шеф-кухарями особливих страв з місцевих продуктів, які складуть гідну конкуренцію або навіть будуть якіснішими, ніж страви, виготовлені з імпортованих продуктів. Окрім очевидних переваг вживання сезонних продуктів, акцентуємо й на такому впливовому на довкілля факторі, як продовольчі кілометри (шлях, яким продукти харчування транспортують від місця вирощення до ресторану, тобто від дистриб'ютора до споживача) — на транспортування припадає приблизно 15% викидів парникових газів (у межах продовольчої системи).

Отже, актуальними методами поліпшення екологічності закладу ресторанного господарювання є: велика кількість органічних сертифікованих продуктів харчування, харчових продуктів місцевого виробництва; координування меню з метою максимального використання сезонних продуктів харчування; розширення меню вегетаріанськими стравами, стравами, які відповідають специфічним дієтичним потребам, та антиалергенними стравами (наприклад, варіанти страв без глютену / без лактози); переважання органічного вина у винній карті; навчан-

ня персоналу методам приготування здорової їжі (з низьким умістом жиру, солі тощо).

У контексті дослідження вважаємо за доцільне зазначити важливість підвищення обізнаності відвідувачів щодо використання методів екологічного розвитку в практиці закладів ресторанного господарства, що водночас сприятиме збільшенню кількості клієнтів, оскільки тенденції розвитку екокультури в Україні впливають на осмислений вибір відвідування екоресторанів.

Слід зазначити, що на сучасному етапі методи, спрямовані на освітній компонент екологічності, передбачають меню, у якому відображаються засади екокультурних факторів; персонал, ознайомлений із принципами здорового харчування та засобами, спрямованими на зменшення використання енерго- та водних ресурсів, а також вторинного використання й перероблення відходів. Таким чином, вихід за межі традиційного обмеженого набору екологічних показників можна визначити як необхідну умову майбутнього постійного розвитку успішної екологічної практики закладів ресторанного господарства. Екологічність — це не остаточний стан, а практики та цінності, які слід переглядати й за необхідності розширювати щорічно, оскільки практика і прогрес основані на головних аспектах розвитку екокультури.

Заклади ресторанного господарювання (як і всі підприємства) мають відповідати за навчання своїх співробітників та громадськості з метою зменшення негативного впливу на довкілля їх галузі в межах системи екокультури. Взаємообмін з аналогічними підприємствами досвідом і практиками — один із методів, спрямований на загальногалузеві досягнення екологічних практик, оскільки стимулює подальші інноваційні рішення та підвищує сукупну, сталу галузеву практику.

#### Список посилань

- Даніалі, Ф. (2012). Дослідження загальних тенденцій ринку ресторанного господарства України. *Економіка промисловості*, 3–4 (59–60), 29–34.
- Дружиніна, В. (2016). Оцінка практики функціонування національного ринку ресторанних послуг. *Інфраструктура ринку*, 2, 53–57. Узятю з [http://market-inf. od.ua/journals/2016/2\\_2016\\_ukr/12.pdf](http://market-inf. od.ua/journals/2016/2_2016_ukr/12.pdf).
- Зубков, А. В. (2013). Еко-бізнес: миф или перспектива для российского бизнеса. *Российское предпринимательство*, 23 (245), 104–111.
- Івашина, Л. (2018). Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. *Економіка і суспільство*, 14, 597–600.
- Прокопюк, А., Феленчак, Ю. Б. (2015). Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України та Польщі. *Науковий вісник НЛТУ України*, 25 (4), 259–265.
- Contreas, J., and Garcia, M. (2011). *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.

- Dasgupta, P., Levin, S., and Lubchenco, J. (2000). Economic pathways to ecological sustainability. *BioScience*, 50 (4), 339–345.
- Energy Star (2009). *Greenhouse gas inventory and tracking in portfolio manager*. Retrieved from [www.energystar.gov/ia/business/evaluate\\_performance/Emissions\\_Supporting\\_Doc.pdf](http://www.energystar.gov/ia/business/evaluate_performance/Emissions_Supporting_Doc.pdf).
- Heller, M. C., and Keoleian, G. A. (2003). Assessing the sustainability of the US food system: A life cycle perspective. *Agricultural Systems*, 76, 1007–1041.
- Hu, H.-H., Parsa, H. G., and Self, J. (2010). The dynamics of green restaurant patronage. *Cornell Hospital Quarterly*, 51 (3), 344–362.
- Johnson, M. R. (2010). *Environmental sustainability within the restaurant industry*. Retrieved from <http://courses.cit.cornell.edu>.
- Kates, R. W., Parris, T. M., and Leiserowitz, A. A. (2005). What is sustainable development? Goals, indicators, values and practice. *Environment*. 47 (3), 9–21.
- Kirby, L. D. (2006). *Restaurants as a potential market channel for locally-grown food in western North Carolina*. Appalachian Sustainable Agriculture Project.
- Montanari, M. (2013). *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac.
- Sundkvist, A., Milestad, R., and Jansson, A. (2005). On the importance of tightening feedback loops for sustainable development of food systems. *Food Policy*, 30, 224–239.

### References

- Daniali, F. (2012). Research of general tendencies of restaurant market of Ukraine. *Economy of industry*, 3–4 (59–60), 29–34 [in Ukrainian].
- Druzhinina, V. (2016). An assessment of the practice of functioning of the national market of restaurant services. *Infrastructure of the market*, 2, 53–57. Retrieved from [http://market-infr.od.ua/journals/2016/2\\_2016\\_eng/12.pdf](http://market-infr.od.ua/journals/2016/2_2016_eng/12.pdf) [in Ukrainian].
- Zubkov, A. V. (2013). Eco-business: myth or perspective for Russian business. *Russian Entrepreneurship*, 23 (245), 104–111 [in Ukrainian].
- Ivashina, L. (2018). Development prospects for the restaurant business as a component of the hospitality industry. *Economics and Society*, 14, 597–600 [in Ukrainian].
- Prokopyuk, A., Felenchak, Yu.B. (2015). Modern trends in the restaurant industry in Ukraine and Poland. *Scientific herald of NLTU of Ukraine*, 25 (4), 259–265 [in Ukrainian].
- Contreas, J., Garcia, M. (2011). *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz [in Spanish].
- Dasgupta, P., Levin, S., Lubchenco, J. (2000). Economic pathways to ecological sustainability. *BioScience*, 50(4), 339–345 [in English].
- Energy Star (2009). *Greenhouse gas inventory and tracking in portfolio manager*. Retrieved from [www.energystar.gov/ia/business/evaluate\\_performance/Emissions\\_Supporting\\_Doc.pdf](http://www.energystar.gov/ia/business/evaluate_performance/Emissions_Supporting_Doc.pdf). [in English].
- Heller, M. C., Keoleian, G. A. (2003). Assessing the sustainability of the US food system: A life cycle perspective. *Agricultural Systems*, 76, 1007–1041 [in English].



- 
- Hu, H-H., Parsa, H. G., Self, J. (2010). The dynamics of green restaurant patronage. *Cornell Hospital Quarterly*, 51(3), 344–362 [in English].
- Johnson, M. R. (2010). *Environmental sustainability within the restaurant industry*. Retrieved from <http://courses.cit.cornell.edu>. [in English].
- Kates, R. W., Parris, T. M., Leiserowitz, A. A. (2005). What is sustainable development? Goals, indicators, values and practice. *Environment*. 47(3), 9–21 [in English].
- Kirby, L. D. (2006). *Restaurants as a potential market channel for locally-grown food in western North Carolina*. Appalachian Sustainable Agriculture Project [in English].
- Montanari, M. (2013). *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac [in English].
- Sundkvist, A., Milestad, R., Jansson, A. (2005). On the importance of tightening feedback loops for sustainable development of food systems. *Food Policy*, 30, 224–239 [in English].

Надійшла до редколегії 14.08.2018 р.