

https://doi.org/10.31516/2410-5325.064.19

УДК 792.78(4:477)

М. Л. Братіцел, асистент кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, Київський національний університет культури і мистецтв, Київ

frog2014137@gmail.com

https://orcid.org/0000-0001-9206-3479

ЕКОКУЛЬТУРНІ ТЕНДЕНЦІЇ РЕСТОРАННОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УКРАЇНІ

Визначено особливості діяльності сучасних рестораних господарств у контексті розвитку екологічного підприємництва в Україні. Досліджено специфіку та тенденції розвитку екологічного підприємництва в Україні в галузі ресторанного господарства; уточнено поняття «екопідприємництва»; визначено концепцію діяльності вітчизняних екоресторанів у контексті принципів екологічної культури. Виявлено, що в галузі ресторанного господарства в Україні екологічне підприємство, відповідно до інноваційного підходу, ґрунтоване на новому типі екологічно-економічного мислення (головний принцип — екологічної шкоди), передбачає заміщення екологічно шкідливих продуктів безпечними та здійснення діяльності, спрямованої на упередження, обмеження або ліквідацію негативних для навколишнього середовища наслідків господарської діяльності (переробка відходів та використання екологічно чистих технологій для мінімізації забруднення навколишнього середовища).

Ключові слова: *заклади ресторанного господарства, екологічне підприємство, екокультура, екоресторани, навколишнє середовище.*

М. Л. Братіцел, асистент кафедри гостинично-ресторанного і туристичного бізнесу, Київський національний університет культури і мистецтв, г. Київ

ЕКОКУЛЬТУРНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В УКРАИНЕ

Определены особенности деятельности современных ресторанных хозяйств в контексте развития экологического предпринимательства в Украине. Исследована специфика и тенденции развития экологического предпринимательства в Украине в сфере ресторанного хозяйства; уточнено понятие «экопредпринимательство»; определена концепция деятельности отечественных екоресторанов в контексте принципов экологической культуры. Выявлено, что в области ресторанного хозяйства в Украине экологическое предпринимательство, согласно инновационному подходу, основанному на новом типе экологически-экономического мышления (главный принцип — недопущение экологического ущерба), предусматривает замещение экологически вредных продуктов безопасными и осуществление деятельности, направленной на предупреждение, ограничение или ликвидацию негативных для окружающей среды последствий хозяйственной деятельности (переработка отходов и использование экологически чистых технологий для минимизации загрязнения окружающей среды).

Ключевые слова: заведения ресторанного хозяйства, экологическое предпринимательство, экокουλтура, экорестораны, окружающая среда.

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

ECO-CULTURAL TRENDS IN DINING OUTLETS OF UKRAINE

The aim of this paper is to identify the special aspects of modern restaurant enterprises in the context of the development of environmental entrepreneurship in Ukraine.

Research methodology of the study is based on a set of fundamental principles of the theory of social ecology, the principles of a systemic, socio-ecological and cultural approach to the study of ecological culture. Taking into account the interdisciplinary nature of this issue, in the process of research and analysis of restaurant activities in the context of environmental entrepreneurship, integrated, value, structural and functional and factorial approaches were applied; methods of modeling, system analysis and generalization, which contributed to understanding the mechanisms for implementing the main principles of ecological culture in the field of restaurant industry.

Results. The author studies the specific aspects and tendencies of the development of environmental entrepreneurship in Ukraine in the field of dining outlets. The author defines more precisely the concept of “eco-entrepreneurship” and the concept of domestic ecorestaurants in the context of the principles of ecological culture. It has been revealed that in the field of restaurant management in Ukraine, ecological entrepreneurship, according to an innovative approach based on a new type of ecoeconomic thinking (the main principle is to prevent environmental damage), involves replacing environmentally harmful products with safe ones and carrying out activities aimed at preventing, limiting or eliminating negative environmental consequences of economic activities (recycling of waste and the use of environmentally friendly materials technologies to minimize environmental pollution).

Novelty. The author raises the issue of the environmental entrepreneurship, ecoculture, and ecorestaurants in Ukraine.

The practical significance. The material of the study may be used in developing lectures by specialists in cultural studies.

Keywords: *dining outlets, environmental entrepreneurship, ecoculture, eco-restaurants, environment.*

Постановка проблеми. Розвиток ресторанної діяльності в Україні наразі перебуває на новому етапі — надання послуг закладами ресторанного господарства, під впливом розширення споживацького попиту, формується відповідно до провідних світових тенденцій та за умов конкуренції. На сучасному етапі галузь ресторанного господарства в Україні — це велика кількість підприємств із різним рівнем обслуговування, якістю продукції, обладнання та послуг. З кожним роком кількість об'єктів ресторанного господарства зростає, відбуваються значні якісні зміни, інтегруються нові технології виробництва та сервісу.

Одним із важливих факторів, що впливає на розвиток ресторанного підприємництва є екологічний, оскільки загальносвітовий тренд — вживання здорової, корисної їжі (екологічно чистих продуктів) за умови максимального захисту навколишнього середовища (зниження викидів в атмосферу в процесі виробництва та постпереробки відходів, використання екопакувальних матеріалів та ін.). Це зумовлює актуальність дослідження специфіки розвитку ресторанної діяльності в Україні в контексті провідних світових тенденцій екопідприємництва.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблематика екологічного підприємництва загалом та в галузі ресторанного господарства зокрема досліджується багатьма сучасними зарубіжними дослідниками. Деякі аспекти роботи екоресторанів у західноєвропейських країнах та Сполучених Штатів Америки висвітлено в працях А. Касіма та А. Ізмаїла «Екологічно чисті практики серед ресторанів: драйвер та бар'єри» (Kasim, Ismail, 2012), Р. ДіПьетро, С. Грегорі та А. Джексона «Ідучи в екоресторани швидкого обслуговування: сприйняття та наміри клієнтів» (DiPietro, Gregory, Jackson, 2013), Ф. ДеМікро, Д. Сеферіс, Й. Вео та М. Шульц «Екоресторани майбутнього: тематичне дослідження» (DeMico, Seferis, Bao, Scholz, 2014), К. Рееб, С. Белоглі та Й. Чена «Прийняття керівництвом ресторану стійких практик: використання інституціональної теорії та теорії планової поведінки» (Raab, Baloglu, Chen, 2017) та ін. Проте специфіка діяльності вітчизняних екоресторанів та особливості розвитку екологічного підприємництва суб'єктами ресторанного господарства в Україні не набули відповідного наукового осмислення та висвітлення з культурознавчих позицій.

Мета статті — визначити особливості діяльності сучасних рестораних господарств в Україні в контексті розвитку екологічного підприємництва.

Виклад основного матеріалу дослідження. На сучасному етапі в світовій практиці суб'єкти екологічної підприємницької діяльності відіграють неабияку роль в розвитку країн та регіонів. Їх рівень залежить від наявності рухомих сил (особлива роль для створення сприятливих умов та усунення перешкод для розвитку екопідприємництва належить уряду) та власних характеристик.

Слід зазначити, що поняття екологічного підприємництва є достатньо новим та дискусійним. Провідні зарубіжні дослідники визначають його як:

- виконавську, науково-дослідну, кредитно-фінансову діяльність з виробництва товарів, виконання робіт та надання послуг, цільовим призначенням яких є забезпечення збереження й відновлення навколишнього середовища (Гаффорова, 2017, с. 2220);

- «підприємництво крізь призму екології» (Schaltegger, 2002, р. 47);
- підприємництво, результат діяльності якого є підвищення якості навколишнього середовища або мінімізація негативного впливу на нього (Anderson, Leal, 1997, р. 16);
- спосіб отримання додаткового прибутку завдяки взаємодії з навколишнім середовищем та підвищенню екологічної ефективності (Volery, 2002, pp. 542–543).

На думку дослідників, критеріями визначення екопідприємництва є:

- характер діяльності, продукції або надання послуг;
- цільові установки;
- отримання додаткових прибутків або можливостей у зв'язку з екологічними характеристиками;
- прагнення до зміни принципів функціонування ринку з метою постійного розвитку (Гафорова, 2017, с. 2222).

Продукти екологічного підприємництва — це широкий спектр товарів та послуг: розробка та продаж енерго- та ресурсозберігаючих технологій; переробка відходів; виробництво екологічно чистих продуктів харчування та інших товарів; екотуризм та створення екоресторанів (DeMicco, Seferis, Bao, Scholz, 2014, р. 365).

Порівняно з традиційними закладами ресторанного господарства, екоресторани створюють вищу споживацьку цінність для екологічно зацікавлених споживачів, пропонуючи еквівалентне виробництво та засоби реалізації кулінарної продукції, а також форми організації її споживання (сервіс) в результаті скорочення або виключення об'єму негативної цінності для клієнта (наприклад, використання продуктів вирощених без пестицидів, зменшення відходів, об'єму спожитих природних ресурсів та ін.).

Провідною тенденцією світової практики закладів ресторанного господарства в XXI ст. є впровадження, популяризація та подальший розвиток принципів екологічної культури — спрямованості людської діяльності на збереження природи «як середовища проживання та виробництва» (Макар, 2012, с. 17), інтегруючим фактором еволюювання якої є екологічні та духовні цінності.

Зауважимо, що зміни стосуються навіть закладів, які спеціалізуються на фаст-фуді — еконоваціями мереж швидкого харчування, що швидко набувають масштабної популяризації, наразі є створення виключно органічного меню та використання альтернативних джерел енергії (наприклад, нью-йоркська мережа «GustOrganics»; іспанська «Fast Good»; азіатська «Mosburger», нідерландська «Eat2Be» та ін.).

Популяризація екоресторанів в Україні розпочалася із закладів ресторанного господарства, які розширили стандартні меню стравами, що приготовані виключно з екологічно чистих продуктів, вироблених без

використання шкідливих речовин та домішок. Помітний попит на органічну їжу зумовив доцільність відкриття ресторанів, основою діяльності яких є екопідходи (наприклад, Сім'я ресторанів Дмитра Борисова: «Любчик» (одеська кухня), «Ватра» (м'ясний ресторан) «Охота на Ovets» (стейк-хаус), «РИБА LOVE», «Crab's Burger» (рибні ресторани), «Остання Барикада» (арт-гастрономічний простір), «RONIN» (японсько-перуанська кухня), «Chicken Kyiv» та ін.), а також закладів ресторанного господарства, концепція яких ґрунтується виключно на засадах екологічної культури і передбачає:

- базування меню (органічні, вегетаріанські та безглютенові страви) на основі використання екопродукції (заклади співпрацюють з регіональними або місцевими фермерськими господарствами, що мають відповідний сертифікат);
- створення дизайну інтер'єру, зазвичай у сільському стилі або в стилі кантрі, що відповідає стандартам екологічної безпеки (використання натуральних оздоблювальних матеріалів, тканин, меблів з переробленої деревини та ін.);
- обладнання закладу інноваційною енергозберігаючою технікою (працює на вітряній та сонячній енергії);
- застосування сертифікованих методів водозберігання (наприклад, встановлення спеціальних аераторів та спреїв);
- переробка харчових відходів та вторсировини (компостування та ін.).

Наразі в Україні діє багато екокафе – мережа «Еко буфет» (вегетаріанські та лакто-вегетаріанські страви), вегетаріанське літературне кафе «Імбирь» (приготування їжі базується на принципах Ведичної кулінарії) та ін.; та екоресторанів: мережа екоресторанів «Батьківська хата» (має власний замкнутий цикл виробництва екопродуктів), «Кора» (комплекс «Малинівка», неподалік Харкова), екогриль-ресторан «Акваріус» (Львів), «Fabius» (екоресторан італійської кухні з власними екопечицею, сироварнею та пекарнею), ресторан-гриль та літній ресторан «Еко садиби» (на Івано-Франківщині), «Yavir» (лісовий екоресторан) та ін.

Розвиток екопідприємництва ресторанного господарства в умовах переходу українського ринку на європейські стандарти зумовлює необхідність екологічної сертифікації, оскільки більшість ресторанів, що позиціонують себе «екологічними», не відповідають усім необхідним запитам.

Першим вітчизняним екорестораном, який відповідає екологічним критеріям ресторанних послуг за рішенням Всеукраїнської спілки екологічного маркування «Зелена Зірка», є «Веранда на Дніпрі» («Veranda on the river», Київ). Відповідно до екокультурної концепції, у цьому закладі ресторанного господарства діють наступні правила:

- для приготування страв не використовується природний газ;
- в меню представлено лише свіжі продукти або ті, що пройшли термообробку з використанням відновлювальних джерел енергії;
- використовуються лише екологічні способи приготування страв (наприклад, брикети та інші продукти переробки в мангалі);
- не використовуються одноразовий посуд та столові прибори;
- на базі ресторану є власне виробництво екологічно чистих продуктів;
- діють бонусні та дисконтні програми, метою яких є пропагування екологічної відповідальності;
- головний принцип господарської діяльності закладу — «дружне ставлення до природи», відповідно, усі засоби для миття посуду та прибирання приміщення не містять небезпечних речовин (хлор, фосфати, фосфанати та ін.);
- побутова техніка оснащена сучасними функціями економії ресурсів;
- витратні матеріали виробляються з використанням вторсировини.

У результаті дослідження можемо констатувати, що на сучасному етапі в Україні пріоритетом суб'єктів екопідприємництва ресторанного господарства є:

- домінування екологічних прагнень (варіюється від виконання вимог чинного законодавства до осмислення екологічних завдань як складової основних видів діяльності);
- осмислення вирішення екологічних проблем як головних у їх основній діяльності, оскільки економічний успіх безпосередньо пов'язаний з їхньою екологічною ефективністю.

Зауважимо, що цей вид діяльності сублімує специфіку підприємництва загалом (як один із різновидів), особливості охорони навколишнього середовища та раціонального природокористування.

Висновки. У галузі ресторанного господарства в Україні екологічне підприємництво, відповідно до інноваційного підходу, оснований на новому типі екологічно-економічного мислення (головний принцип — недопущення екологічної шкоди), передбачає заміщення екологічно шкідливих продуктів безпечними та здійснення діяльності, спрямованої на упередження, обмеження або ліквідацію негативних для навколишнього середовища наслідків господарської діяльності (переробка відходів та використання екологічно чистих технологій для мінімізації забруднення навколишнього середовища).

Список посилань

Гаффорова, Е. Б. (2017). К вопросу об определении сущностей и критериев отношения субъекта предпринимательства к экологическому. *Национальные интересы: приоритеты и безопасность*, 13, 12, С. 2218–2235.

- Макар, О. И. (2012). *Экологическая культура в современном российском обществе*: дис. док. соц. наук. Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации. Москва.
- Anderson, T. L., Leal, D. R. (1997). *Enviro-Capitalists : doing good while doing well*. Lanham: Rowman & Littlefield Publishers Inc.
- DeMicco, F. Seferis, J., Bao, Y., Scholz, M. E. (2014). The Eco-Restaurant of the future: a case study. *Journal of foodservice business research*, 17, 4, 363–368.
- DiPietro, R. B., Gregory, S., Jackson, A. (2013). Going Green in Quick-Service Restaurants: Customer Perceptions and Intentions. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 14, 2, 139–156. <https://doi.org/10.1080/15256480.2013.782217>.
- Kasim, A., Ismail, A. (2012). Environmentally friendly practices among restaurants: drivers and barriers to change. *Journal of Sustainable Tourism*, 20, 4, 551–570. <https://doi.org/10.1080/09669582.2011.621540>.
- Raab, C., Baloglu, S. Chen, Y. (2017). Restaurant Managers' Adoption of Sustainable Practices: An Application of Institutional Theory and Theory of Planned Behavior. *Journal of Foodservice Business Research*, 21, 2, 154–171. <https://doi.org/10.1080/15378020.2017.1364591>.
- Schaltegger, S. F. (2002). Framework for ecopreneurship : leading bioneers and environmental managers to ecopreneurship. *Greener management international*, 38, 45–58.
- Volery, T. (2002). Ecopreneurship Rationale, Current Issue and Future Challenges. *Conference Papers of Swiss Research Institute of Small Business and Entrepreneurship*. St. Gallen, 541–553.

References

- Gafforova, E. B. (2017). On the issue of determining the entities and criteria for classifying a business entity as ecological. *National interests: priorities and security*, 13, 12, 2218–2235. [In Russian].
- Makar, O. I. (2012). *Ecological culture in modern Russian society*. D.Ed. Russian Academy of National Economy and Public Administration under the President of the Russian Federation. [In Russian].
- Anderson, T. L., Leal, D. R. *Enviro-Capitalists : doing good while doing well*. Lanham: Rowman & Littlefield Publishers Inc., 1997. [In English].
- DeMicco, F. Seferis, J., Bao, Y., Scholz, M. E. (2014). The Eco-Restaurant of the future: a case study. *Journal of foodservice business research*, 17, 4, 363–368. [In English].
- DiPietro, R. B., Gregory, S., Jackson, A. (2013). Going Green in Quick-Service Restaurants: Customer Perceptions and Intentions. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 14, 2, 139–156. <https://doi.org/10.1080/15256480.2013.782217>. [In English].
- Kasim, A., Ismail, A. (2012). Environmentally friendly practices among restaurants: drivers and barriers to change. *Journal of Sustainable Tourism*, 20, 4, 551–

-
570. <https://doi.org/10.1080/09669582.2011.621540>. [In English].
- Raab, C., Baloglu, S. Chen, Y. (2017). Restaurant Managers' Adoption of Sustainable Practices: An Application of Institutional Theory and Theory of Planned Behavior. *Journal of Foodservice Business Research*, 21, 2, 154–171. <https://doi.org/10.1080/15378020.2017.1364591>. [In English].
- Schaltegger, S. F. (2002). Framework for ecopreneurship : leading bioneers and environmental managers to ecopreneurship. *Greener management international*, 38, 45–58. [In English].
- Volery, T. (2002). Ecopreneurship Rationale, Current Issue and Future Challenges. *Conference Papers of Swiss Research Institute of Small Business and Entrepreneurship*. St. Gallen, 541–553. [In English].

Надійшла до редколегії 14.05.2019 р.