

УДК 640-43

Полотай Б. Я.*bogdanapolotaj85@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-1600-2724**Researcher ID F-8676-2019**старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів*

ЕКО-ТРЕНДИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Анотація. Ресторанний бізнес є одним із найбільш значущих складників індустрії гостинності. Одним із головних завдань нині залишається аналіз ринку ресторанних послуг та визначення основних тенденцій його розвитку, які дають змогу відкрити підприємцям нові можливості для заснування бізнесу в найбільш затребуваних та перспективних сегментних нішах, що, можливо, зможе призвести до подальшого розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Проте в науковому середовищі дослідження особливостей еко-ресторанів сьогодні не знайшли відображення. У ресторанному бізнесі – це тренд введення еко-продукції в меню і використання еко-засобів в побуті. Не зважаючи на це, екологічно чиста їжа в поєднанні з ресторанним бізнесом дуже актуальний напрям для сучасних рестораторів і практиків ресторанного бізнесу. Однією з найбільших екологічних проблем даної галузі є харчові відходи і одноразовий посуд. Вагомий вклад у сумарні продовольчі втрати вносить індустрія гостинності (кафе, бари, ресторани, кейтеринг). На сучасному етапі у багатьох закладах ресторанних господарств спостерігається звернення до «зелених практик», еко-логічних методів ведення ресторанної діяльності, домінування у меню веганських страв. Еко-арчування – популярний тренд серед людей, які піклуються про своє здоров'я і дотримуються екологічного стилю життя. Для того, щоб привабити споживачів новим «еко» трендом, ресторани впровадили використання екологічно чистих продуктів у приготуванні страв. Світові тенденції останніх років засвідчили збільшення кількості закладів, що працюють згідно норм екологічної культури, у тому числі й підприємств ресторанної індустрії. Дослідження підтверджують, що споживачі приділяють неабияку увагу тому, як працюють ресторани, коли мова йде про харчові відходи, джерела споживання енергії та пакування. Серед поширених екологічних практик варто назвати поводження з відходами шляхом сортування (77%), здачі на переробку (70%), використання екологічного одноразового пакування (90%), а також установка енергозберігаючого та водозберігаючого обладнання (83% і 66% відповідно). Тому зростає тенденція до екологічно чистих закладів харчування.

Ключові слова: екологічність, заклад харчування, енергія, відходи, економія, мінімізація.

Polotaj Bohdana*bogdanapolotaj85@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-1600-2724**Researcher ID F-8676-2019**Senior Lecturer in Tourism, Hotel and Restaurant Business,
Lviv Trade and Economic University, Lviv*

ECO-TRENDS IN THE CONTEXT OF THE RESTAURANT BUSINESS

Abstract. The restaurant business is one of the most significant components of the hospitality industry. One of the main tasks today remains the analysis of the restaurant services market and the determination of the main trends in its development, which allow entrepreneurs to open up new opportunities for establishing a business in the most popular and promising segment niches, which may lead to further development of the restaurant business in Ukraine. However, the study of the peculiarities of eco-restaurants has not been reflected in the scientific environment today. In the restaurant business, this is a trend of introducing eco-products into the menu and using eco-products in everyday life. Despite this, ecologically clean food in combination with the restaurant business is a very

relevant direction for modern restaurateurs and practitioners of the restaurant business. One of the biggest environmental problems of this industry is food waste and disposable tableware. A significant contribution to total food losses is made by the hospitality industry (cafes, bars, restaurants, catering). At the current stage, in many restaurants, there is an appeal to "green practices", eco-logical methods of restaurant business, dominance of vegan dishes in the menu. Eco-care is a popular trend among people who take care of their health and adhere to an ecological lifestyle. In order to attract consumers with the new "eco" trend, restaurants introduced the use of environmentally friendly products in the preparation of dishes. World trends of recent years have shown an increase in the number of establishments operating according to the norms of ecological culture, including enterprises of the restaurant industry. Research shows that consumers pay close attention to how restaurants operate when it comes to food waste, energy consumption and packaging. Common environmental practices include waste management by sorting (77%), recycling (70%), using environmentally friendly single-use packaging (90%), as well as installing energy-saving and water-saving equipment (83% and 66%, respectively). Therefore, the trend towards ecologically clean food establishments is growing.

Key words: environmental friendliness, catering establishment, energy, waste, economy, minimization.

JEL Classification: L89

DOI: <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-8-13>

Постановка проблеми. Сьогодні існує безліч ідей для відкриття та ведення ресторанного бізнесу, але чому так відбувається? Справа в тому, що якщо є чудова ідея в цій сфері, такий бізнес може стати дуже прибутковим і рентабельним. Однак дуже важливо знати, як привернути увагу відвідувачів. Найчастіше власники ресторанів роблять ставку на незвичайний декор або особливі страви. Але вони також можуть зробити акцент на чомусь іншому, а саме на концепції «все тільки за екологічними правилами».

Як це можна зробити на практиці і що це взагалі означає? Сьогодні такі ресторани користуються популярністю як серед місцевих жителів, так і серед туристів. Справа в тому, що такі ресторани знаходяться в екологічно чистих будівлях (побудовані з екологічно чистих матеріалів) і мають екологічно чисте меню.

Як ми всі знаємо про меню, виробництво продуктів харчування – це величезний процес і включає в себе транспортування готової продукції. І це слід розуміти так: доставляючи їжу, транспортні засоби забруднюють повітря. Але в цьому проекті ми знайшли вихід. Таким чином було досягнуто дві хороші речі: усунуто забруднення повітря вихлопними газами та підтримано місцеве сільське господарство.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретико-практичні аспекти управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу відображені у працях Білявського Г., Верес К., Галушкіної Т., Сокирник І., Томалія Т., Салаткіна Ю., Шевчука В. Існує чимало робіт нау-

ковців щодо впровадження екологізації саме в закладах готельного комплексу, а дослідження даного напрямку у сфері ресторанного господарства досить незначні і більшість присвячені лише натуральності продуктів та якості готових страв, залишаючи поза увагою інші важливі екологічні цілі.

Постановка завдання. Стаття має на меті наукове обґрунтування сьогоденних реалій еко-ресторанів, сучасні тренди ресторанного бізнесу, зробити огляд екологічно стійких практик у ресторанному господарстві світу.

Виклад основного матеріалу дослідження. Динамічний темп сучасного ресторанного бізнесу, його різноманітність та активний розвиток галузі вимагають від рестораторів постійного пошуку нових інструментів для забезпечення своїх конкурентних переваг.

Як і багато інших галузей, ресторанна індустрія стикається з різноманітними змінами, які відбуваються під впливом споживчих тенденцій та інших факторів. Однією з тенденцій останніх років є зростання ролі екологічних чинників у діяльності, що позитивно відображається на діяльності закладів громадського харчування. «Go green» – так називають рух за прийняття екологічних норм і стандартів.

Зменшення кількості одноразового пластику, скорочення споживання енергії та кількості відходів на звалищах, а також вибір екологічно чистих інгредієнтів є найважливішими пріоритетами для пом'якшення наслідків зміни клімату, забруднення навколишнього середовища та інших глобальних проблем сьогодення. З цієї причини соціально

свідомі ресторани вже рекламують, що вони роблять свій внесок, створюючи більш екологічні заклади.

Екологічність – це не просто тренд, а шлях до майбутнього для ресторанного бізнесу. Адже сучасні споживачі виявляють неабиякий інтерес до «зелених» закладів харчування. Підтвердженням чого є останні опитування, які показали, що 7 із 10 опитуваних готові платити більше за екологічну їжу в закладах харчування [1]. Споживачі хочуть, аби ресторани робили більше для навколишнього середовища. Тому з'являється неабиякий попит на впровадження еко-трендів у ресторанний бізнес.

Впровадження екологічно чистих ресторанів має багато переваг, включаючи залучення нової клієнтури. Це також дає можливість заощадити гроші за рахунок зменшення споживання енергії та харчових відходів. Крім того, кілька досліджень показали, що екологічно чисті ресторани також отримують вигоду від меншої плинності кадрів, сприяють створенню більш позитивної атмосфери та покращують загальний досвід відвідувачів, оскільки персонал, як правило, відчуває себе більш задоволеним і щасливим на своїй роботі.

Оскільки харчові відходи є основною екологічною проблемою в усьому світі, першочерговим завданням ресторанів є їх мінімізація. Для цього спочатку слід провести аудит відходів. Аудит фіксує кількість конкретних продуктів, які утилізуються протягом певного часу. Цей крок дає можливість проаналізувати потік відходів. Зменшення розміру порцій значно зменшує кількість харчових відходів. Тому запровадження вибору розміру порцій є найкращим рішенням цієї проблеми. Щоб повністю уникнути харчових відходів, заклади використовують безвідходні технології приготування їжі. Це означає, що всі компоненти продуктів використовуються в різних стравах. Загалом, мінімізація харчових відходів не тільки корисна для довкілля, але й дає можливість заощадити кошти.

Однією з проблем кожного закладу є надмірне використання електроенергії, яке зазвичай є марнотратним. Тому, перш за все, необхідно проаналізувати, скільки енергії було використано за певний період часу, і оцінити продуктивність цього використання. Встановлення датчиків руху в освітленні є хорошим рішенням проблеми марнотратства енергії в незайнятих приміщеннях. Використання

більшої кількості природного світла не тільки зменшує споживання електроенергії, але й має значний позитивний вплив на здоров'я працівників та відвідувачів. Тому встановлення великих вікон та літніх терас покращить роботу закладу.

Останнім часом все більшої популярності набувають доставка та їжа на виніс. До замовлення якої зазвичай додають пластикові столові прибори. Але аби просувати еко-ресторан, необхідно замінити приладдя на вироби з дерева. Також у більшості випадків страви на виніс складаються у пластикові контейнери, тому необхідно розглянути альтернативне пакування. Наприклад, перехід на картонну тару має менший вплив на навколишнє середовище. Або ж рішенням є використання міцних контейнерів для виносу з кришками, що заохочує клієнтів використовувати їх повторно.

Звичайні паперові меню вже стають застарілими, а замість них впроваджуються онлайн меню з QR-кодами. По-перше, це зручно та зменшує кількість відходів. Зрештою, друковані матеріали часто є дорогими і потребують регулярного оновлення; QR-коди дозволяють бізнесу перейти від традиційних паперових меню до цифрових, які не потребують фізичного оновлення або заміни. Онлайн-платежі за допомогою тих же QR-кодів також стають все більш поширеними. Таким чином, не використовується папір для друку чеків, тому основною метою цієї інновації була економія часу та зручність, але зараз вона стала великим еко-трендом.

У світі спостерігається тенденція до веганського харчування та поява величезної кількості м'ясних альтернатив. Відповідно до принципів сталого розвитку, кількість таких продуктів збільшується з кожним роком. Багато закладів швидкого харчування додають альтернативи, які можуть задовольнити веганів. Світові мережі почали додавати продукти рослинного походження, які за смаком схожі на м'ясо. Ресторани також створюють або збільшують вегетаріанське меню.

Екологічність, наприклад, додавання веганських страв та заборона пластикових соломинок, стає більш популярною, ніж будьколи раніше. Створення екологічних ресторанів – одна з найкращих речей, які ви можете зробити для планети і для прибутку вашого ресторану. Ресторани по всьому світу використовують більше місцевих інгредієнтів і мінімізують відходи та споживання енергії.

Основними напрямками еко-логізації закладів ресторанного господарства є:

- використання альтернативних джерел енергії;
- заощадження водних ресурсів;
- використання природних ресурсів;
- зменшення впливу хімічних засобів на довкілля та здоров'я людини;
- модернізація систем утилізації;
- використання екологічно чистого посуду;
- використання екологічних матеріалів в інтер'єрі.

Так, наприклад, ресторан з низьким рівнем відходів Маяк (Вільямсбург, штат Вірджинія, США) подає коктейлі з металевою соломинкою для багаторазового використання, сортує органічні відходи, переробляє використані пляшки та правильно утилізує усі види відходів, що піддають вторинній переробці. Тут подають їжу з місцевих ферм, використовують нетоксичні засоби для чищення та використовують нетоксичні препарати для боротьби зі шкідниками. В ресторані була продумана кожна деталь зменшення їх негативного впливу на землю. Навіть паперові серветки, якими тут користуються, допомагають компосту, який потребує паперової та деревної стружки, щоб зрівноважити відходи мокрої їжі [3].

Одними з перших у світі організували використання у приготуванні страв інгредієнти та складові, що вирощені на власній фермі ресторан Al di La у Брукліні (штат Нью-Йорк, США). Така тенденція набула значного поширення по усьому світу і нині набула значного поширення і в Україні. Зокрема, мережа ресторанів «Батьківська хата», яка зарекомендувала себе як еко-ресторани кулінарного напрямку simple cuisine – проста натуральна їжа, з орієнтацією на регіональність та сезонність використовуваної сировини. Для забезпечення роботи мережі еко-продукцією створений свій замкнутий цикл сільськогосподарського виробництва [5, с. 156].

Іншим прикладом вітчизняного досвіду організації еко-ресторації є міжнародна мережа ресторанів Salateira, що позиціонує себе у сегменті fast-healthy закладів харчування з принципом вільного вибору інгредієнтів і унікальною можливістю комбінувати продукти на свій смак. Сьогодні в мережу Salateira входять 16 ресторанів. Це 11 ресторанів в Києві, ресторан в Харкові, Дніпрі.

На межі двох областей, вздовж траси Луцьк-Рівне розташований еко-ресторан «Yavir».

Будівля, в якій розмістився ресторан, знаходиться всередині лісового масиву. Саме тому заклад позиціонує себе як лісовий еко-ресторан. Цей факт зумовив певну стилістику внутрішнього простору та фасаду будівлі. В оздобленні дизайнери застосували багато деревини, натуральні тканини, метал. По стилю інтер'єр більше нагадує шале. Проте автори проекту використали декоративні елементи, які вказують на приналежність до української культури. Наприклад, інсталяція на стіні нагадує орнамент, який застосовували на писанках і в інших видах народного мистецтва для позначення ялин. Цікаво, що саме цей вид дерев росте в даній місцевості [4].

Висновки і перспективи подальших досліджень. Таким чином, основною перепороною на шляху інтенсивного впровадження екологізації у закладах ресторанного господарства України, є розробка бізнес-планів на короткострокову перспективу. Недосконале законодавство та непередбачувані зміни політичної ситуації у державі не дозволяють дрібним підприємцям розробляти стратегію розвитку свого закладу на далеку перспективу. Проте, варто зазначити, що у цілому відмічається стійка тенденція до поширення екологічної свідомості серед підприємців, що втілюється у інтенсивне впровадження стійких екологічних практик в діяльність різноманітних закладів, у тому числі й закладів ресторанної індустрії.

ЛІТЕРАТУРА

1. An Appetite for Change. Key Trends Driving Innovation in the Restaurant Industry. URL: <https://assets.kpmg.com/content/dam/kpmg/pdf/2016/07/kr-gtl-an-appetite-for-change.pdf>
2. Wicker A. The 24 Best Sustainable and Eco-Friendly Restaurants in NYC. URL: <https://ecocult.com/the-24-best-sustainable-and-eco-friendly-restaurants-in-nyc/>
3. The 24 Best Sustainable and Eco-Friendly Restaurants in NYC. URL: <https://ecocult.com/the-24-best-sustainable-and-eco-friendly-restaurants-in-nyc/>
4. Еко-інтер'єр від Leo D'uk Design: ресторан Yavir. URL: <https://mayertrade.com.ua/blogs/eko-interyer-vid-leo-d-uk-design-restoran-yavir-b386.html>
5. Пітик О.В., Табенська О.І. Управління закладами ресторанного господарства, орієнтованими на екологічний напрямок. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2017. № 6(1). С. 155–158.
6. Сайт мережі ресторанів Salateira. URL: <https://salateira.ua/>

REFERENCES

1. An Appetite for Change. Key Trends Driving Innovation in the Restaurant Industry. Available at: <https://assets.kpmg.com/content/dam/kpmg/pdf/2016/07/kr-gtl-an-appetite-for-change.pdf>
2. Wicker, A. The 24 Best Sustainable and Eco-Friendly Restaurants in NYC. Available at: <https://ecocult.com/the-24-best-sustainable-and-eco-friendly-restaurants-in-nyc/>
3. The 24 Best Sustainable and Eco-Friendly Restaurants in NYC. Available at: <https://ecocult.com/the-24-best-sustainable-and-eco-friendly-restaurants-in-nyc/>
4. Eco-interior from Leo D'uk Design: restaurant Yavir. Available at: <https://mayertrade.com.ua/blogs/eko-interyer-vid-leo-d-uk-design-restoran-yavir-b386.html>
5. Pityk, O.V., Tabenska, O.I. (2017) Management of ecologically oriented restaurant establishments. *Bulletin of the Khmelnytskyi National University. Economic sciences*, no. 6(1), pp. 155–158.
6. Restaurant chain website Salateira. Available at: <https://salateira.ua/>

*Стаття надійшла до редакції
23 березня 2023 року*