

## ПРАКТИКА РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ ДЛЯ ПРОСУВАННЯ ЗДОРОВОГО СТАЛОГО ХАРЧУВАННЯ

**А.А. Івашура**, канд. с-г. наук, доц.  
**К.І. Тимченко**, здобувач вищої освіти  
Харківський національний економічний університет  
ім. Семена Кузнеця, м. Харків, Україна

У відповідь на зростаючий інтерес до громадської охорони здоров'я та проблем сталого розвитку у сфері туризму та гостинності, менеджери індустрії громадського харчування починають замислюватися про посилену роль своїх підприємств у пропозиції здорового та стійкого харчування [1].

Важливість, можливості та переваги ролі ресторанів у пропозиції здорової та стійкої дієти останнім часом часто обговорюється дослідниками громадського харчування та провідними менеджерами галузі, проте ще доволі мало досліджень присвячено типам практик, що використовуються для просування здорового стійкого харчування у сфері гостинності [2].

На сьогоднішній день виявлено п'ятнадцять здорових стійких ініціатив у сфері ресторанної індустрії, чотири з яких залучаються в усі етапи у створенні «стійкої вартості»: пошук постачальників, виробництво, маркетинг та обслуговування [1, 3].

Найбільш часто згадувана здорова стійка практика надавала інформацію, пов'язану з харчуванням, за якою слідували варіанти здорового меню та використання органічних/натуральних продуктів. При цьому звичайні ресторани з більшою ймовірністю брали участь в ініціативах зі здорового та стійкого харчування, ніж ресторани швидкого харчування (наприклад, за рахунок збільшення доступності здорових страв, зменшення розмірів порцій, використовуючи свіжі та місцеві продукти, а також використовуючи здорові методи приготування їжі) [4].

Часто великі мережеві ресторани добровільно беруть участь у різноманітних екологічно-безпечних ініціативах щодо покращення іміджу свого бренду, а також для участі у вирішенні місцевих соціальних проблем. Наприклад, ресторани можуть замовляти рекламу у місцевих піар-менеджерів, підвищити доступність здорових варіантів меню з низькокалорійними цільнозерновими продуктами харчування. Можливі пропозиції з варіантами щодо скорочення порцій вполовину, а також рекламування заходів щодо захисту тварин та справедливої торгівлі. Хороші результати дає політика позначення калорійності

страв, що пропонуються в меню.

Сьогодні можна з упевненістю сказати, що ініціативи ресторану щодо пропаганди здорового та стійкого харчування приносить багато переваг для свого бізнесу. Однією з переваг є додаткове збільшення відвідуваності клієнтів, залучення до ресторану споживачів, які дбають про своє здоров'я. Інші переваги включають створення сприятливого стійкого зеленого іміджу ресторану що задовольняє клієнтів дотримуються позиції свідомого споживання. Крім того, здорові сталі ресторани ініціативи розглядаються як соціально відповідальна бізнес-практика.

Оскільки споживачі очікують від бізнесу більш екологічної та соціально-відповідальної поведінки, ініціативи в галузі стійкого харчування, орієнтовані на ресторани, відображають тенденції стійкості як у своїй сфері, так і загалом цілей стійкого розвитку.

Тому основна мета майбутнього дослідження – дати комплексну картину запропонованої здорової стійкої ініціативи для ресторанів, щоб краще зрозуміти, як ресторанна індустрія може впроваджувати методи здорового стійкого харчування, які б могли стати конкурентними перевагами.

Результати таких досліджень можна використовувати при оцінці та розробці ініціатив у галузі здорового харчування та сталого розвитку.

### **Список використаних джерел**

1. Borham Y., Yeasun C., Kyungyul J. Restaurant Industry Practices to Promote Healthy Sustainable Eating: A Content Analysis of Restaurant Websites Using the Value Chain Approach. *Sustainability*. 2020. Vol. 12. P. 7127.
2. Івашура А. А., Борисенко О. М., Толмачова М. В. Стала харчова поведінка. *Вісник Національного технічного університету «ХПІ»*. Сер. Нові рішення в сучасних технологіях. Харків: НТУ «ХПІ». 2021. Т. 4 вип. 10. С. 88–93.
3. Івашура А. А., Борисенко О. М., Івашура М. М., Цапко Н. С. Аналіз сталих харчових систем в Україні. *Економіка харчової промисловості*. 2022. Т. 14, вип. 2. С. 3–10.
4. Івашура А. А., Борисенко О. М., Северинов О. В. Використання нутра-ергономічних стратегій і рекомендацій як факторів сталості харчування на виробництві. *Комунальне господарство міст. Сер. технічні науки: науково-технічний збірник*. Харків. 2021. Т. 6, вип. 166. С. 163–168.