
ЕКОНОМІКА СФЕРИ СЕРВІСУ

DOI: <http://doi.org/10.37734/2409-6873-2020-1-8>

УДК 332.142.6:504.03:640.4

ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ

В. А. КРАСНОМОВЕЦЬ, кандидат економічних наук, доцент;

Н. Г. БОСЕЦЬКА, старший викладач

(Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького)

Анотація. *Мета статті* полягає у дослідженні теоретичних особливостей розвитку екологізації та практичних прикладів її впровадження у діяльності закладів ресторанного господарства. Статтю присвячено аналізу поняття «екологізація» у його прикладній реалізації у сфері ресторанного господарства як інноваційного інструменту забезпечення конкурентоспроможності. **Методика дослідження.** *Вирішення поставлених у статті завдань здійснено за допомогою таких загальнонаукових і спеціальних методів дослідження: аналізу та синтезу, систематизації та узагальнення, діалектичного підходу.* **Результати.** *На основі дослідження вітчизняних і зарубіжних наукових джерел, присвячених питанням екологічного спрямування, запропоновано авторське трактування поняття «екологізація підприємств ресторанної сфери». Визначено рівні реалізації (внутрішній та зовнішній), наведено приклади практичного застосування та реалізації екологізації ресторанного господарства. Запропоновані заходи, на думку авторів, є стратегічними дороговказами й інноваційними рішеннями у реалізації концепції екологізації діяльності підприємств ресторанної сфери, що є джерелом забезпечення додаткового прибутку та підвищення рівня лояльності клієнтів.* **Практична значущість результатів дослідження.** *Положення, запропоновані у статті, є практичними рекомендаціями для рестораторів щодо впровадження інноваційної концепції «екологізації діяльності».*

Ключові слова: екологізація, ресторанне господарство, еко-дизайн, біофілія, утилізація ресурсів, екологічна відповідальність.

Постановка проблеми в загальному викладі та зв'язок із найважливішими науковими чи практичними завданнями. Сучасний динамізм і стрімкість розвитку нових напрямів у ресторанній сфері змушує рестораторів до активного пошуку та впровадження змін з урахуванням тенденцій забезпечення конкурентних переваг. Тренди й основні показники системи життєдіяльності населення є чи не найкращим індикатором і дороговказом, в якій саме ніші варто здійснювати інноваційну політику. Вони диктують «моду» на «екологічність». У сучасному світі пересічна людина

проводить третину свого життя на робочому місці, тому нагода відключитися від щоденного вихору та поринути у природне середовище – це бажаний і довгоочікуваний момент, що дає перепочинок і змогу повернутися до роботи оновленою та зарядженою.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Різні аспекти екологічної спрямованості в діяльності закладів ресторанної галузі були предметом аналізу багатьох авторів. Так, зокрема питанням екологічного менеджменту присвятили свої дослідження вчені О. В. Пітик та О. І. Табенська [1]; окремі питання еко-

логічної безпеки споруд готельно-ресторанної сфери висвітлено в роботі Р. Ю. Шевченко [2]; вчені В. П. Мироненко та С.-Р. О. Дудка у статті окреслили екологічні аспекти у формуванні предметно-просторового середовища рестораних комплексів [3]. Проте комплексні питання екологізації підприємств ресторанної сфери досі не набули достатнього опрацювання та висвітлення науковцями та потребують детальнішого вивчення.

Формування цілей статті (постановка завдання). Дослідити теоретичні особливості розвитку екологізації та практичні приклади її впровадження у діяльності закладів ресторанного господарства.

Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих наукових результатів. В умовах погіршення екологічного становища у світі, усе популярнішими стають питання поліпшення якості життя і якості продуктів харчування. Актуальними стають продукти, послуги та стиль життя з префіксом «еко-», а процес надання такого роду послуг і виробництва даних товарів прийнято називати «екологізацією».

У теоретичному аспекті екологізацію суспільного розвитку слід розглядати як концепцію екологічно прийняттого розвитку, яка забезпечує гармонійне поєднання створюваного цивілізованого середовища життєдіяльності людини та збереження якості довкілля як для нинішнього, так і для майбутніх поколінь. Йдеться також про поліпшення якості довкілля та екологічних умов життя людини як значущих чинників розвитку людського потенціалу. Досягнення поставленої мети можливе на основі переходу до екологічно орієнтованої моделі розвитку всіх сфер діяльності людини.

У світовій науковій термінології дуже близьким до слов'янського поняття «екологізація» є термін «біофілія» (biophilia). Вчені та фахівці вживають його зокрема для трактування ідеї налагодження взаємозв'язку та формування поля спорідненості людського середовища існування з природним світом, яке має за мету вирішити нашу психологічну потребу бути навколо життя та природних процесів [4, 5].

Дані останніх опитувань показують, що споживачі готові платити більше за «зелену» їжу, при цьому 7 із 10 споживачів зазначають, що вони «дуже зацікавлені» в ресторанах, які намагаються захистити довкілля. Ще краще

– 65 % споживачів заплатять до 10 % більше, щоб пообідати в «зеленому» ресторані, ніж у ресторані, в якому подають органічну їжу [6].

Розуміння екологічної спрямованості може мати різні прояви. Найчастіше під екологічністю у ресторанах прийнято розуміти використання під час приготування страв екологічно чистих (органічних) продуктів. Але, на нашу думку, екологічність або в цілому екологічна спрямованість ресторанного закладу є поняттям набагато ширшим, ніж просто формування меню з органічними продуктами.

Під *екологізацією підприємств ресторанної сфери* ми пропонуємо розуміти запровадження заходів щодо максимального використання екологічно чистих і природних ресурсів та запобігання негативним впливам виробничих процесів ресторанної сфери на довкілля.

Мода на «еко» й «органіку» швидко зростає в Північній Америці, Австралії та Західній Європі. У США більше 40 % населення вибирають органічні продукти. Цінова політика органічних товарів вище середнього, тому ці продукти переважно користуються попитом у людей з високим рівнем життя. Вегетаріанці, вегани та сирोїди перевагу надають саме цим продуктам. Люди, які вибирають екологічні продукти, дбають про своє здоров'я і піклуються про майбутнє планети. Для таких людей дуже важлива упаковка цих продуктів, оскільки для пакування використовуються здебільшого натуральні матеріали.

Екологізація закладів ресторанної сфери є комплексним поняттям і лежить у площині та є частиною різних понять, напрямів і концепцій екологічної спрямованості (рис. 1).

Це частина *екологічної культури* (складова частина світової культури, якій властиве глибоке та загальне усвідомлення важливості сучасних екологічних проблем у житті та майбутньому розвитку людства / напрям людської діяльності та мислення, від якого істотно залежать природне існування сучасної *цивілізації*, її сталий розвиток) [7, с. 30]; *екологічного менеджменту* (складова частина системи менеджменту організації, що реалізує завдання підтримки конкурентоспроможності організації, яке ставиться екологічними аспектами її діяльності) [8, с. 103]; *екологічної безпеки* (такий стан навколишнього природного середовища, за якого забезпечується попередження погіршення екологічної обстановки та

виникнення небезпеки для здоров'я людей) [9] та *екологічної відповідальності* (зобов'язання оператора вжити заходи щодо запобігання настанню екологічної шкоди чи ліквідації на-

слідків екологічної шкоди для відновлення природних ресурсів до вихідного стану, що існував до її заподіяння, та покриття ним витрат на проведені заходи [10, с. 7].

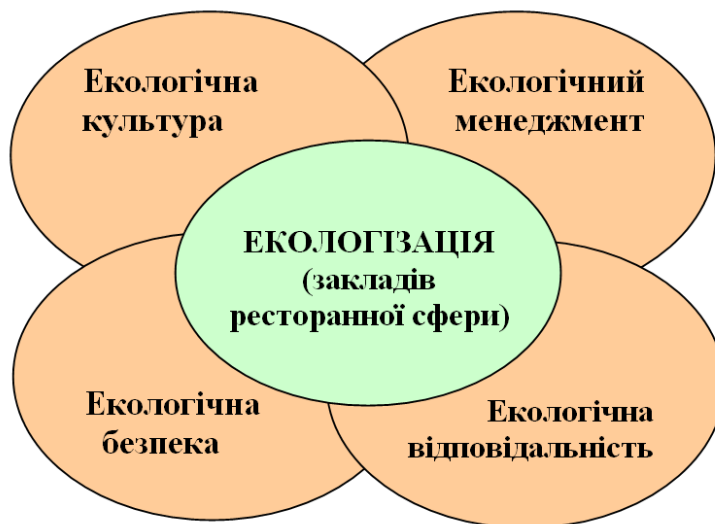


Рис. 1. Місце екологізації (закладів ресторанної сфери) у системі понять, напрямів і концепцій екологічної спрямованості

На нашу думку, у системі екологізації закладів ресторанної сфери доцільно виокремити кілька рівнів реалізації: зовнішній та внутрішній.

Внутрішніми складовими екологізації ресторанного господарства, на наш погляд, є:

- 1) використання для приготування страв екологічно чистих продуктів харчування;
- 2) екологічність у дизайні інтер'єру;
- 3) система управління на засадах екологічного менеджменту;
- 4) екологічна відповідальність за використання й утилізацію ресурсів і збереження території розміщення.

1) *Екологічність продуктів харчування* – глобальна проблема, яка пов'язана не лише зі здоров'ям людини, але й має великий вплив на економіку країни. Якість вживаних продуктів впливає на демографічні показники та соціальну активність людей.

Вживання екологічно чистих продуктів – це не данина моді, а, насамперед, питання збереження здоров'я.

Екологічні продукти харчування – ті, що вирощені на чистій території, а під час їх переробки не застосовувалися хімічно-синтезовані допоміжні речовини (добрива, пестициди, технологічні добавки), іонізуюча радіація,

регулятори та стимулятори росту, генетично модифіковані організми, антибіотики, гормони, консерванти, штучні ароматизатори, хімічні барвники. Чиста продукція – це продукція, отримана в результаті сертифікованого органічного виробництва, на всіх етапах якого застосовуються природні речовини та процеси з метою збереження природних ресурсів, захисту навколишнього середовища та підвищення рівня біологічного різноманіття [7, с. 125];

2) *Екологічний дизайн* (еко-дизайн або біофільний дизайн) відображає прагнення людини максимально наблизити місце відпочинку до природних умов. Створення екологічного інтер'єру дозволяє його відвідувачам відчувати єднання з природою, відчувати гармонію навколишнього світу, відпочити від метушні міського життя, роботи.

Широке використання рослин чи зелені покращують загальну якість повітря та сприяють зменшенню зовнішнього шуму; використання деревини в інтер'єрах знижує рівень стресу, знижує артеріальний тиск [4]. Загалом біофільний дизайн позитивно впливає на здоров'я та сприяє оздоровленню гостей [4].

Про екологічний стиль в інтер'єрі заговорили тоді, коли прийшов час заносити в «Червону книгу» не окремих представників флори та

фауни, а всю природу в цілому. Дизайн, створений не людиною, а самою природою – так можна описати екостиль в інтер'єрі.

Натуральні матеріали, тепла комфортна палітра кольорів землі, піску та кори, прості за тишні дерев'яні меблі з виразною грою ліній на спиляні дошки, грубувато-льняний текстиль, що вирізняється нерівністю нитки, витканої в рогожі – ось із чого складається вишукана простота інтер'єру екологічного стилю [3, с. 26];

3) *Екологічний менеджмент* допомагає вирішувати екологічні проблеми, пов'язані з наданням послуг, виробництвом продукції в різних сферах діяльності відповідно до обраних підприємством цілей та напрямів розвитку. Підприємство, впроваджуючи екологічний менеджмент, систематично приділяє увагу екологічним проблемам, що виникають у результаті його діяльності, та безперервно працює над удосконаленням своєї діяльності, пов'язаної з впливом на довкілля (виробничі процеси, послуги та продукти).

Тобто в організації, яка постійно пов'язана з екологічною проблематикою, екологічні аспекти стають частиною управління, створюється система екологічного менеджменту. Екологічний менеджмент поширюється, наприклад, на організаційну структуру, планування, розподіл відповідальності й обов'язків, на застосування процедур і використання необхідних для впровадження екологічних заходів і планів ресурсів, на оцінку виконання та коригування рішень менеджменту [1, с. 156];

4) *Екологічна відповідальність у використанні та утилізації ресурсів*. В Україні за рік вивозиться на сміттєзвалища більше 10 млн т відходів і лише близько 6,0 % утилізується або переробляється.

Понад 7 % території України, близько 160 тис. гектарів, займають сміттєзвалища, практично це територія європейської держави Данії. Три тисячі переповнених сміттєвих полігонів і десятки тисяч нелегальних смітників становлять небезпеку для природи та людей. В Україні не створені достатні умови для сортування і переробки сміття. 80 % побутового сміття займає тара й упаковка, що утворює на полігонах і звалищах цілі гори.

В Україні на одного мешканця щорічно припадає понад 500 поліетиленових пакетів, за одну хвилину у світі їх використовується 10 млн, період розкладання одного становить

майже 100 років. Світовий океан топиться в поліетилені, існують плаваючі острови з них, і до 2059 року, за твердженнями фахівців з ООН, пластику в ньому буде більше, ніж риби.

У світі почали відходити від використання пластику, 33 країни повністю заборонили його використання та обіг, ще 53 країни ввели часткову заборону та податок на пакети. Під заборону не потрапляють біорозчинні пакети, що розкладаються приблизно за два роки та не завдають шкоди довкіллю.

Стаття 32 Закону України «Про відходи» забороняє захоронення неперероблених побутових відходів, що підлягають вторинній переробці (скло, папір, дерево, полімери) [11].

Зовнішніми складовими екологізації ресторанного закладу вбачаємо такі:

1) можливість поєднання в єдиному ансамблі ресторанного закладу з природним середовищем, в якому він розташований;

2) використання відновлюваних джерел енергії;

3) зменшення негативного впливу на навколишнє середовище регіону розміщення;

4) розвиток та організація діяльності ресторанного закладу відповідно до норм сталого розвитку.

1) *Можливість поєднання в єдиному ансамблі ресторанного закладу з природним середовищем, в якому він розташований* передбачає організацію продуманого інтегрованого ансамблю функціонального та беззаперечного зв'язку між будівлею та навколишнім ландшафтом.

Найкращими прикладами такого виконання є практика організації будівлі ресторану в гроті скелі, під водою, можливість побудувати приміщення або облаштувати прилеглу територію ресторану так, щоб зберегти дерева й усю рослинність території. Зазвичай ресторани подібного формату користуються високою популярністю, адже практично не мають аналогів у зв'язку з унікальністю кожного природного об'єкта-основи;

2) *Використання відновлюваних джерел енергії* є одним із головних завдань стратегічного розвитку будь-якої країни. Досягнення відповідного рівня енергетичної безпеки може бути лише за широкого освоєння відновлюваних джерел енергії та зменшення викидів у навколишнє природне середовище. Популяризація та можливість широкого використання

відновлюваних джерел енергії повинно стосуватися усіх сфер і галузей економіки. Зовсім нескладним (у технічному плані) є, наприклад, розміщення панелей сонячних батарей на даху ресторану. Такий підхід буде не лише кроком до економії енергоносіїв, але й хорошим маркетинговим кроком демонстрації відвідувачам – як постійним, так і потенційним – екологічного спрямування закладу. Як зазначалося вище, 7 із 10 споживачів зазначають, що вони «дуже зацікавлені» в ресторанах, що намагаються захистити довкілля [6].

Побуває думка про те, що ресторани – одні з найбільших споживачів електроенергії у сфері послуг [6], тому варто також подбати про максимально можливий рівень енергозбереження електроприладів і будівельних матеріалів;

3) *Зменшення негативного впливу на навколишнє середовище регіону розміщення* цілком лежить у площині реалізації одразу двох вимірів внутрішнього рівня екологізації закладів ресторанної сфери. Зокрема йдеться про екологічну відповідальність під час використання та утилізації ресурсів та екологічний менеджмент. Зменшити навантаження на регіон розміщення можна за допомогою ефективного використання води (налаштування системи водозбору та повторного використання; використання посудомийних машин з високим рівнем енергозбереження; де можливо – встановлення кранів із низьким потоком води), зменшення відходів (формування компосту із залишків їжі або передача залишків непроданої їжі у притулки; вдаватися до задачі сировини для вторинної переробки – цей крок безпосередньо пов'язаний із заходами попереднього сортування на внутрішньому рівні), прикладами більш високого рівня організації безпечної та прогресивної взаємодії з довкіллям є активне використання працівниками велосипедів як засобу пересування та як способу доставки їжі; встановлення альтернативної заправної станції на території/поблизу ресторану;

4) *Розвиток та організація діяльності ресторанного закладу відповідно до норм сталого розвитку*. Стратегія сталого розвитку є однією із ключових і пріоритетних в усіх галузях промисловості, народного господарства й економіки. Її принципи й основні положення спрямовані на досягнення гармонії між підвищенням економічних показників, стабільністю в соціальній сфері й охороною довкілля.

Збереження природних ресурсів, підтримка їх сталості та перехід до ресурсозберігаючих, енергоефективних технологій є чи не одним із ключових завдань на порядку денному [12, с. 56]. Фактично це такий розвиток, який не руйнує навколишнє природне середовище та забезпечує безперервний прогрес суспільства. Саме реалізація комплексу усіх заходів екологізації підприємств ресторанної сфери внутрішнього та зовнішнього вимірів дозволить комплексно забезпечити аспекти концепції сталого розвитку.

Висновки із зазначених проблем і перспективи подальших досліджень у поданому напрямі. Отже, проведене дослідження може стати теоретичним підґрунтям для фахівців-практиків, які мають за мету забезпечити конкурентні переваги шляхом екологізації діяльності. Цей напрям, на жаль, досі не надто поширений.

Перспективними напрямками подальших досліджень буде узагальнення та подальший аналіз конкретного переліку практичних кроків як внутрішнього, так і зовнішнього рівня екологізації закладів ресторанної сфери; аналіз їх поширення у ресторанах на регіональному та національному рівнях.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Пітик О. В. Управління закладами ресторанного господарства, орієнтованими на екологічний напрямок / О. В. Пітик, О. І. Табенська // Вісник Хмельницького національного університету. – 2017. – № 6. – Т. 1. – С. 155–158.
2. Шевченко Р. Ю. Екологічна безпека споруд туристичного обслуговування (на прикладі об'єктів готельно-ресторанного господарства) [Електронний ресурс] / Р.Ю. Шевченко // Екологічна безпека. – 2014. – Вип. 1. – С. 20–24. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ekbez_2014_1_5 (дата звернення: 10.11.2019). – Назва з екрана.
3. Мироненко В. П. Екологічність у формуванні предметно-просторового середовища ресторанних комплексів [Електронний ресурс] / В. П. Мироненко, С.-Р. О. Дудка // Вісник Харківської державної академії

- дизайну і мистецтв. Мистецтвознавство. Архітектура. – 2011. – № 8. – С. 25–28. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/had_2011_8_9 (дата звернення: 10.11.2019). – Назва з екрана.
4. What is Biophilia? By Brian Murch. Hotel business Review «HotelExecutive». Updated November 17, 2019 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.hotelexecutive.com/feature_focus/6330/what-is-biophilia (дата звернення: 25.11.2019). – Назва з екрана.
 5. Biophilia and Guest Psychographics. By Mary Alice Palmer. Hotel business Review «HotelExecutive». Updated November 10, 2019 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.hotelexecutive.com/feature_focus/6383/biophilia-and-guest-psychographics (дата звернення: 10.11.2019). – Назва з екрана.
 6. Best Eco-Friendly Practices for Organic Restaurants. By Jennifer Chait. Hotel business Review «HotelExecutive». Updated November 20, 2019 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.thebalancesmb.com/best-eco-friendly-practices-for-organic-restaurants-2538358> (дата звернення: 25.11.2019). – Назва з екрана.
 7. Дубовий В. І. Екологічна культура : навч. посібник / В. І. Дубовий, О. В. Дубовий. – Херсон : Грін Д. С., 2016. – 256 с.
 8. Артеменко О. О. Екологічний менеджмент, як основна складова розв'язання екологічних проблем на виробництві [Електронний ресурс] / О. О. Артеменко // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка. – 2018. – Вип. 193. – С. 102–109. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhdusg_2018_193_13 (дата звернення: 10.11.2019). – Назва з екрана.
 9. Про охорону навколишнього природного середовища : Закон України від 25.06.1991 № 1264-ХІІ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/1264-12/ed20121118/find?text=%C5%EA%E3%B3%F7%ED%E0+%E1%E5%E7%EF%E5%EA%E0> (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.
 10. Екологічна відповідальність: досвід ЄС та можливості для України. Аналітичний документ. – Ресурсно-аналітичний центр «Суспільство і довкілля» (2018) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rac.org.ua/uploads/content/447/files/webenvironmental-liabilityua2018.pdf> (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.
 11. Про відходи : Закон України від 05.03.1998 №187/98-ВР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/187/98-%D0%B2%D1%80> (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.
 12. Красномовец В. А. Основи забезпечення сталого розвитку туризму в регіоні / В. А. Красномовец // Вісник Черкаського національного університету. Сер. : Економічні науки. – 2017. – № 2. – С. 56–63.

REFERENCES

1. Pityk, O. V. & Tabenska, O. I. (2017). *Upravlinnia zakladamy restorannoho hospodarstva, oriientovanyu na ekolohichni napriamok* [Management of restaurant business targeted on the ecological direction]. *Bulletin of the Khmelnytskoho natsionalnoho universytetu – Newsletter of the Khmelnytsky National University*, 6. Т 1, 155–158 [in Ukrainian].
2. Shevchenko, R. Yu. (2014). *Ekolohichna bezpeka sporud turystychnoho obsluhovuvannia (na prykladi ob'iektiv hotelno-restorannoho hospodarstva)* [Ecological safety of tourist services facilities (on the example of hotel and restaurant facilities)]. *Ekolohichna bezpeka – Ecological safety*, 1. 20–24. Retrived from: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ekbez_2014_1_5 (accessed 10 November 2019) [in Ukrainian].
3. Myronenko, V. P., Dudka, S.-R. O. (2011). *Ekolohichnist u formuvanni predmetno-prostorovoho seredovyscha restorannykh kompleksiv* [Ecologically in formation of object-spatial environment of restaurant complexes]. *Bulletin of the Kharkivskoi derzhavnoi akademii dyzainu i mystetstv. Mystetstvoznnavstvo. Arkhytektura – Bulletin of Kharkiv State Academy of Design and Arts. Art Studies. Architecture*. 8, 25–28. Retrived from: <http://nbuv.gov.ua/>

- UJRN/had_2011_8_9 (accessed 25 November 2019) [in Ukrainian].
4. *What is Biophilia?* By Brian Murch. Updated November 17, 2019. Retrived from: https://www.hotelexecutive.com/feature_focus/6330/what-is-biophilia (accessed 25 November 2019) [in English].
 5. *Biophilia and Guest Psychographics*. By Mary Alice Palmer. Updated November 10, 2019. Retrived from: https://www.hotelexecutive.com/feature_focus/6383/biophilia-and-guest-psychographics (accessed 10 November 2019) [in English].
 6. *Best Eco-Friendly Practices for Organic Restaurants*. By Jennifer Chait. Updated November 20, 2019. Retrived from: <https://www.thebalancesmb.com/best-eco-friendly-practices-for-organic-restaurants-2538358> (accessed 25 November 2019) [in English].
 7. Dubovyi, V. I., Dubovyi, O. V. (2016). *Ekolohichna kultura [Ecological culture]*. Kherson : Hrin D. S. [in Ukrainian].
 8. Artemenko, O. O. (2018). Ekolohichniy menedzhment, yak osnovna skladova rozv'iazannya ekolohichnykh problem na vyrobnytstvi [Ecological management as the main component of solving environmental problems on production]. *Visnyk Kharkivskoho natsionalnoho tekhnichnoho universytetu sil'skoho hospodarstva imeni Petra Vasylenka – Bulletin of the Kharkiv National Technical University of Agriculture named after Peter Vasilenko*. 193, 102–109. Retrived from: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhdusg_2018_193_13 (accessed 10 November 2019) [in Ukrainian].
 9. Zakon Ukrainy «Pro okhoronu navkolyshnoho pryrodnoho seredovyscha»: pryiniaty 25 cher. 1991 roku № 1264-XII [Law of Ukraine «About environmental protection» from June, 25, 1991, № 1264-XII] Retrived from: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/ru/1264-12/ed20121118/find?text=%C5%EA%EE%EB%EE%E3%B3%F7%ED%E0+%E1%E5%E7%EF%E5%EA%E0> (accessed 08 October 2019) [in Ukrainian].
 10. Ekolohichna vidpovidalnist: dosvid YeS ta mozhlyvosti dlia Ukrainy [Environmental responsibility: EU experience and opportunities for Ukraine]. Retrived from: http://www.rac.org.ua/uploads/content/447/files/webenviron_mental-liabilityua2018.pdf (accessed 08 October 2019) [in Ukrainian].
 11. Zakon Ukrainy «Pro vidkholdy»: pryiniaty 05 mar. 1998. № 187/98-VR [Law of Ukraine «About waste» from March, 05, 1998, № 187/98-VR]. Retrived from: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/187/98-%D0%B2%D1%80> (accessed 08 October 2019) [in Ukrainian].
 12. Krasnomovets, V. A. (2017). Osnovy zabezpechennia staloho rozvytku turyzmu v rehioni [Fundamentals of providing sustainable tourism development in the region]. *Visnyk Cherkaskoho natsionalnoho universytetu. Seriya ekonomichni nauky – Bulletin of the Cherkasy National University. Series of Economic Sciences*. 2, 56–63.

В. А. Красномовец, кандидат экономических наук, доцент; **Н. Г. Босецька**, старший преподаватель (Черкасский национальный университет имени Богдана Хмельницкого). **Экологизация предприятий ресторанной сферы.**

Аннотация. Цель статьи заключается в исследовании теоретических особенностей развития экологизации и практических примеров ее внедрения в деятельности учреждений ресторанного хозяйства. Статья посвящена анализу понятия «экологизация» в его прикладной реализации в сфере ресторанного хозяйства как инновационного инструмента обеспечения конкурентоспособности. **Методика исследования.** Решение поставленных в статье задач осуществлено с помощью таких общенаучных и специальных методов исследования: анализа и синтеза, систематизации и обобщения, диалектического подхода. **Результаты.** На основе исследования отечественных и зарубежных научных источников, посвященных вопросам экологической направленности, предложено авторское определение понятия «экологизация предприятий ресторанной сферы». Определены уровни реализации (внутренний и внешний), приведены примеры практического применения и реализации экологизации ресторанного хозяйства. Предложенные меры, по мнению авторов, являются стратегическими указателями и инновационными решениями в реализации концепции

экологизации деятельности предприятий ресторанной сферы, что является источником обеспечения дополнительной прибыли и повышения уровня лояльности клиентов. **Практическая значимость результатов исследования.** Положения, предложенные в статье, являются практическими рекомендациями для рестораторов по внедрению инновационной концепции «экологизации деятельности».

Ключевые слова: экологизация, ресторанное хозяйство, эко-дизайн, биофилия, утилизация ресурсов, экологическая ответственность.

V. Krasnomovets, Candidate of Sciences in Economics, Associate Professor; **N. Bosetska**, Senior Lecturer (Bohdan Khmelnytsky National University of Cherkasy). **Ecologization of restaurant business.**

Annotation. The purpose. In the article theoretical approaches to the concept of "ecologization" are analyzed. Terminological justification for the new definition of "ecologization of restaurants" are provided. The role term "ecologization" in the system of definitions, directions and concepts of environmental orientation are characterized. The levels and elements of ecologization in the restaurant industry enterprises have been determined. The purpose of the article is to study the theoretical features of the development of ecologization and practical examples of its implementation in the activities of restaurants. The article is devoted to the analysis of the concept of ecologization in its applied implementation in the field of restaurant business as an innovative tool for ensuring competitiveness and special condition in industry of hospitality. **Methodology of research.** The tasks of the article are solved with the helping of the following general scientific and special methods of research: analysis and synthesis, systematization and generalization, dialectical approach. **Findings.** On the basis of research of domestic and foreign scientific sources, which is devoted the issues of ecological direction, the author's interpretation the concept of "ecologization of the enterprises of restaurant sphere" is offered. The levels of realization (internal and external) are defined and examples of practical application and realization of ecologization of restaurant economy are given. The proposed measures, according to the authors, are strategic directions and innovative solutions in the implementation of the concept of ecologization the activity of the restaurant industry, which is a source of ensuring additional profit and increasing the level of customer's loyalty. **Practical value.** The provisions proposed in the article are the practical recommendations for restaurateurs to implement the innovative concept of ecologization activities, it can helps them to get competitive benefits.

Keywords: ecologization, restaurant management, eco-design, biophilia, recycling of the resources, environmental responsibility.