

УДК 640.43:613.2:339.137.2

JEL L83, M31, Q18

DOI: 10.32782/2786-8273/2024-7-20

Ткач У.В.

кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу,
Західноукраїнський національний університет
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6201-1555>

Uliana Tkach

West Ukrainian National University

ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ ТА ЇХНІЙ ВПЛИВ НА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

IMPLEMENTATION OF THE CONCEPT OF HEALTHY EATING IN THE RESTAURANT BUSINESS: ANALYSIS OF CURRENT TRENDS AND THEIR IMPACT ON THE COMPETITIVENESS OF CATERING ESTABLISHMENTS

Анотація. У статті розглядаються сучасні тенденції та перспективи впровадження концепції здорового харчування у сфері ресторанного бізнесу. Сьогодні концепція здорового харчування стає важливим інструментом для підвищення конкурентоспроможності закладів громадського харчування. Споживачі все більше схильються до вибору закладів, які пропонують страви з корисних, натуральних та органічних інгредієнтів, а саме найбільш затребуваними є страви з рослинних інгредієнтів, безглютенові продукти, органічна продукція та варіанти для особливих дієтичних потреб. Стаття також висвітлює методи, якими ресторани можуть інтегрувати концепцію здорового харчування у своє меню. Включення збалансованих страв, співпраця з місцевими фермерами та використання сезонних продуктів дозволяють закладам пропонувати корисніші страви, підвищуючи їхню цінність для споживача. Встановлено, що впровадження здорових опцій у меню не лише задовольняє поточні потреби ринку, але й сприяє формуванню позитивного іміджу закладу. Такі інновації дозволяють ресторанам підтримувати конкурентоспроможність, адаптуючись до швидко змінюваних вподобань клієнтів та відповідати викликам сучасного суспільства, яке все більше орієнтується на здоровий спосіб життя. Окрім того, здорове харчування сприяє підвищенню екологічної відповідальності закладів, що додатково приваблює свідомих споживачів і створює довготривалі конкурентні переваги в умовах сучасного ринку.

Ключові слова: Здорове харчування, ресторанний бізнес, конкурентоспроможність, заклади громадського харчування, сучасні тенденції.

Abstract. Introduction. The article discusses current trends and prospects for the implementation of the concept of healthy eating in the restaurant business. Today, the concept of healthy eating is becoming an important tool for increasing the competitiveness of restaurant business establishments. Consumers are increasingly inclined to choose establishments that offer dishes made from healthy, natural and organic ingredients, namely, the most popular are dishes made from plant ingredients, gluten-free products, organic products and options for special dietary needs. The purpose of this article is to highlight ways in which restaurants can integrate the concept of healthy eating into their menus. Including balanced meals, working with local farmers, and using seasonal products allow establishments to offer healthier dishes, increasing their value to the consumer. **Methods.** In the process of writing the article, the following methods were used: theoretical generalization – to identify the main global trends in the field of healthy eating that affect the development of the restaurant business; monographic and systematic analysis – to substantiate the analysis of the healthy eating market in the restaurant business; content analysis – to study menus, marketing materials and websites of establishments with a focus on healthy eating to understand how they position their product and what ingredients or dishes they offer; graphic representation – to visualize the results of the study. **Results.** It was found that the introduction of healthy options in the menu not only meets the current needs of the market, but also contributes to the formation of a positive image of the institution. Such innovations allow restaurants to maintain competitiveness by adapting to rapidly changing customer preferences and meet the challenges of modern society, which is increasingly focused on a healthy lifestyle. **Conclusions.** In addition, healthy eating contributes to the environmental responsibility of establishments, which further attracts conscious consumers and creates long-term competitive advantages in the modern market.

Keywords: Healthy food, restaurant business, competitiveness, catering establishments, modern trends.

Постановка проблеми. Згідно зі звітом Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ), неправильне харчування є однією з провідних причин захворювань, пов'язаних із ожирінням та серцево-судинними хворобами. За останні роки обізнаність про здоровий спосіб життя та правильне харчування значно зросла, і

це впливає на вибір споживачів. У звіті Nielsen зазначено, що 70% респондентів у світі прагнуть вибирати більш корисні харчові продукти. Цей тренд зачіпає і ресторанну індустрію, де заклади, які не пропонують здорові альтернативи, ризикують втратити частину клієнтів [2].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Базові аспекти реалізації концепції здорового харчування як інноваційного підходу до зміни соціально-економічних систем розглянуто в дослідженнях численних науковців. Зокрема Андерсон К. та Сміт П. [1] у своєму звіті *Global Wellness Economy Monitor* зосереджуються на глобальних тенденціях у сфері здорового харчування, підкреслюючи, що здорове харчування стало основним елементом в індустрії велнесу. Вони відзначають значний ріст попиту на здорову їжу і підвищення обізнаності про її користь серед споживачів, що стимулює ринок до розширення асортименту корисних продуктів та послуг. Вілсон Д. та Кларк Е.[4] у *Restaurant Industry Trends* досліджують, як впливають здорові опції в меню на лояльність клієнтів. Вони з'ясували, що клієнти частіше повертаються в заклади, які пропонують здорові варіанти страв, оскільки це збільшує довіру до бренду і підтримує імідж закладу як відповідального до здоров'я споживачів. Гарісон Ф. та Бейкер Ф. [9] у *The Future of Restaurant Business* підкреслюють, що здоров'я-орієнтовані стратегії та маркетинг стають ключовими у ресторанному бізнесі, де споживачі очікують бачити більше корисних опцій в меню. Ці стратегії допомагають ресторанам не лише задовольняти потреби споживачів, а й підвищувати власну конкурентоспроможність. Вебер К. та Шміт Т. [10] у *Local Sourcing and Sustainability in European Restaurants* зазначають, що використання місцевих і стійких продуктів стає основою для багатьох європейських ресторанів, які прагнуть пропонувати здорові та екологічно чисті страви. Це допомагає підтримувати імідж закладів як екологічно відповідальних та сприяє залученню клієнтів, зацікавлених у здоровому харчуванні. Однак огляд літератури, не дає повного уявлення про конкретні механізми та стратегії, які сприяють ефективному впровадженню концепції здорового харчування у різних соціально-економічних контекстах.

Мета статті. З огляду на вищезазначене, метою цієї статті є дослідження сучасних тенденцій у сфері здо-

рового харчування та аналіз впливу цих тенденцій на конкурентоспроможність закладів громадського харчування. Стаття також ставить за мету дослідити способи інтеграції концепції здорового харчування у ресторанний бізнес на основі актуальних даних та досліджень.

Завдання дослідження:

1. Виявити основні глобальні тренди у сфері здорового харчування, що впливають на розвиток ресторанного бізнесу.
2. Проаналізувати успішні кейси ресторанів, які впровадили концепцію здорового харчування, та визначити ключові фактори їхнього успіху.
3. Дослідити вплив впровадження здорового харчування на економічні показники та конкурентоспроможність ресторанів.
4. Визначити перспективні напрями та рекомендації щодо інтеграції концепції здорового харчування в ресторанний бізнес.

Виклад основного матеріалу дослідження. У сучасному світі питання здорового харчування набуває все більшої актуальності та стає одним із ключових факторів, що впливають на розвиток ресторанного бізнесу. Згідно з даними Всесвітньої організації охорони здоров'я, неправильне харчування є однією з основних причин розвитку серцево-судинних захворювань та ожиріння. Ця проблема спонукає споживачів більш свідомо підходити до вибору продуктів харчування та закладів громадського харчування, що створює нові виклики та можливості для ресторанної індустрії [5].

Глобальні тенденції у сфері харчування демонструють значні зміни у споживчих перевагах. Дослідження Nielsen показує, що переважна більшість споживачів у світі прагнуть обирати більш корисні продукти харчування. Це свідчить про необхідність адаптації ресторанного бізнесу до нових вимог ринку та переосмислення традиційних підходів до формування меню та обслуговування клієнтів [2] (табл.1).

Яскравим прикладом успішного впровадження концепції здорового харчування є мережа рестора-

Таблиця 1

Глобальні тренди в харчуванні та їх вплив на ресторанний бізнес

Тренд	Опис	Приклади реалізації	Вплив на ресторанний бізнес
Здорове харчування	Зростаючий попит на продукти з натуральних інгредієнтів, без глютену, органічні продукти.	Мережі салатів (Sweetgreen), веганські ресторани (Lucky Leek), заклади з акцентом на місцеві продукти.	Розширення меню, використання натуральних інгредієнтів, прозорість інформації про склад страв.
Рослинна їжа	Популярність веганських та вегетаріанських страв, розвиток технологій виробництва рослинних аналогів м'яса.	Лінійка рослинних бургерів у Mos Burger, веганські ресторани зі зірками Michelin.	Створення спеціальних меню, використання інноваційних технологій.
Місцеві продукти	Перевага споживачів до місцевих продуктів, співпраця з фермерами, сезонні меню.	Ресторани Geranium, EcoBuffet.	Налагодження партнерств з місцевими виробниками, створення сезонних меню.
Прозорість інформації	Потреба споживачів у детальній інформації про склад продуктів, калорійність страв.	Системи маркування калорійності, мобільні додатки з інформацією про страви (Grain Traders).	Розробка спеціальних програм, навчання персоналу.
Екологічність	Зменшення вуглецевого сліду, використання екологічної упаковки.	Mos Burger з екологічною упаковкою.	Вибір екологічних матеріалів, скорочення відходів.
Персоналізація	Індивідуальний підхід до кожного клієнта, створення меню під конкретні дієтичні потреби.	Системи для аналізу нутрієнтного складу страв (Grain Traders), різноманітні опції для різних дієт.	Розробка індивідуальних меню, використання спеціального програмного забезпечення.

Джерело: складено автором за [4; 7]

нів Sweetgreen. Заснована у США, компанія спеціалізується на приготуванні салатів та боулів з органічних інгредієнтів, закуплених у місцевих фермерів. За десять років компанія розширилася до понад 100 локацій та досягла капіталізації в кілька мільярдів доларів, що підтверджує економічну життєздатність концепції здорового харчування.

Пандемія COVID-19 суттєво вплинула на ставлення людей до власного здоров'я та харчування. Споживачі почали приділяти більше уваги зміцненню імунітету та загальному стану здоров'я, що призвело до підвищення попиту на здорову їжу в закладах громадського харчування. Ця тенденція створила додатковий стимул для розвитку напрямку здорового харчування в ресторанному бізнесі.

Економічні дослідження Mintel демонструють готовність значної частини споживачів платити більше за страви з натуральних та органічних інгредієнтів. Така тенденція відкриває нові можливості для розвитку ресторанного бізнесу та створення додаткової вартості через впровадження концепції здорового харчування [6].

Одним із найбільш помітних трендів у сфері здорового харчування є зростання популярності рослинної їжі. За даними Plant Based Foods Association, ринок рослинних продуктів демонструє зростання на 27% за останній рік. Берлінський ресторан Lucky Leek став першим веганським закладом у Європі, який отримав зірку Мішлен, демонструючи можливість створення високої кухні на основі рослинних інгредієнтів.

Особлива увага приділяється розвитку безглютенового напрямку в ресторанному меню. Дослідження Gluten Intolerance Group виявило цікаву тенденцію: значна частина споживачів обирає безглютенові продукти навіть за відсутності медичних показань. Це спонукає ресторани до розробки спеціальних меню та впровадження нових технологій приготування страв [1].

Organic Trade Association відзначає стрімке зростання світового ринку органічної їжі. Ресторани реагують на цей тренд через налагодження співпраці з локальними фермерами, використання сезонних продуктів та створення прозорих ланцюгів постачання. Такий підхід не лише відповідає запитам споживачів, але й сприяє розвитку місцевих громад та підтримці екологічного виробництва.

Розробка збалансованого меню стає ключовим елементом успішної роботи сучасного ресторану. Заклади впроваджують системи маркування калорійності страв, позначення алергенів та створюють різноманітні опції для різних дієтичних потреб. Особлива увага приділяється прозорості інформації про склад страв та методи їх приготування.

Сінгапурський ресторан Grain Traders використовує спеціальне програмне забезпечення для аналізу нутрієнтного складу кожної страви. Клієнти можуть отримати детальну інформацію про калорійність, вміст білків, жирів та вуглеводів через мобільний додаток [4].

Токійський Mos Burger впровадив лінійку рослинних бургерів, використовуючи інноваційні технології виробництва рослинного м'яса. Компанія також розробила спеціальну упаковку, яка дозволяє зберігати свіжість інгредієнтів довше та є екологічно безпечною.

Organic Trade Association відзначає стрімке зростання світового ринку органічної їжі, який досяг

106 мільярдів доларів. Копенгагенський ресторан Geranium, володар трьох зірок Мішлен, демонструє успішне поєднання високої кухні з принципами здорового харчування, використовуючи виключно органічні продукти з власних ферм.

Київський ресторан «EcoBuffet» став піонером у впровадженні концепції здорового харчування в Україні. Заклад пропонує різноманітне меню з органічних продуктів, включаючи веганські та вегетаріанські опції. Ресторан активно співпрацює з українськими фермерами та проводить освітні заходи щодо здорового харчування.

Мережа «FreshLine» успішно розвиває формат швидкого здорового харчування. Їхнє меню включає салати, смузі та сендвічі з натуральних інгредієнтів. Компанія має прозору систему позначення калорійності та складу страв, що дозволяє клієнтам робити усвідомлений вибір.

Ці приклади демонструють різноманітність підходів до впровадження концепції здорового харчування в ресторанному бізнесі та підтверджують можливість успішного поєднання здорового харчування з комерційним успіхом. Кожен з цих закладів знайшов свій унікальний спосіб задоволення зростаючого попиту на здорову їжу, створивши при цьому успішну бізнес-модель.

Важливо відзначити, що успіх цих закладів базується не лише на якості продуктів та страв, але й на створенні цілісної концепції, яка включає освітній компонент, прозорість у роботі та активну взаємодію з клієнтами. Це дозволяє формувати лояльну аудиторію та створювати довгострокові конкурентні переваги на ринку [3].

The European Food Information Council підкреслює важливість співпраці з місцевими виробниками. Більше половини європейських споживачів надають перевагу ресторанам, які використовують локальні продукти. Це реалізується через створення сезонного меню, підтримку місцевих фермерів та загальне зменшення вуглецевого сліду закладу.

Впровадження концепції здорового харчування має суттєвий вплив на економічні показники ресторанів. Згідно з дослідженням Deloitte, заклади, які пропонують здорове меню, мають значно вищий відсоток постійних клієнтів. Це призводить до підвищення середнього чеку та зростання загальної лояльності клієнтської бази [8].

McKinsey & Company відзначає позитивний вплив впровадження здорового харчування на маркетингові показники закладів. Покращується загальний імідж ресторану, розширюється клієнтська база за рахунок залучення нової аудиторії, підвищується впізнаваність бренду на ринку [9].

Успішне впровадження концепції здорового харчування вимагає детального аналізу ринку та цільової аудиторії. Ресторанам необхідно враховувати демографічні показники, вивчати споживчі переваги та аналізувати конкурентне середовище для створення ефективної стратегії розвитку.

Важливим аспектом є розробка поетапного плану впровадження змін, який включає навчання персоналу та оцінку необхідних ресурсів. Особлива увага приділяється системі контролю якості, яка забезпечує стандартизацію процесів та постійне вдосконалення послуг [7].



Рис. 1. Аналіз ринку здорового харчування в ресторанному бізнесі

Джерело: побудовано автором

Майбутнє ресторанного бізнесу тісно пов'язане з технологічними інноваціями в сфері здорового харчування. Очікується розвиток персоналізованого харчування, впровадження смарт-меню та подальша автоматизація процесів приготування здорових страв.

Соціальні тренди вказують на подальше зростання попиту на здорове харчування та розвиток нових дієтичних напрямків. Посилення екологічної свідомості споживачів також впливатиме на розвиток галузі, спонукаючи ресторани до впровадження більш стійких практик (рис.1).

Ринок здорового харчування демонструє стабільне зростання, що створює сприятливі умови для розвитку нових бізнес-моделей у ресторанній індустрії. Очікується розширення міжнародного співробітництва та обміну досвідом між закладами різних країн [10].

Висновки. Впровадження концепції здорового харчування в ресторанному бізнесі є не просто трендом, а необхідною умовою для забезпечення довгострокової конкурентоспроможності закладів. Дослідження демонструють стійке зростання попиту на здорову

їжу та готовність споживачів платити більше за якісні та корисні страви. Успішна реалізація концепції здорового харчування вимагає комплексного підходу, що включає ретельний аналіз ринку, розробку збалансованого меню, співпрацю з надійними постачальниками, навчання персоналу та постійний моніторинг якості.

Заклади, які вже впровадили концепцію здорового харчування, демонструють кращі економічні показники та мають більш лояльну клієнтську базу. Це підтверджує ефективність даного підходу та його перспективність для розвитку ресторанного бізнесу в майбутньому.

Важливо відзначити, що впровадження здорового харчування не обмежується лише зміною меню чи використанням органічних продуктів. Це комплексна трансформація бізнес-процесів, яка охоплює всі аспекти діяльності ресторану – від закупівель до обслуговування клієнтів. Така трансформація вимагає значних інвестицій та зусиль, але в довгостроковій перспективі забезпечує стійкі конкурентні переваги та стабільний розвиток бізнесу.

Бібліографічний список:

1. Anderson K.M., Smith P.R. Global Wellness Economy Monitor: Focus on Healthy Eating Trends. Global Wellness Institute Report. 2023. № 4. С. 12–28.
2. Brown J.K., Miller R.D. Global Health and Wellness Report: Consumer Attitudes Towards Healthy Dining. Nielsen Analytics Review. 2023. № 2. С. 34–49.
3. Thompson M.L., Harris C.B. Plant-Based Food Retail Sales Data Analysis. PBFA Research Journal. 2023. № 6. С. 82–96.
4. Wilson D.R., Clark E.M. Restaurant Industry Trends: Impact of Healthy Menu Options on Customer Loyalty. Deloitte Industry Review. 2023. № 3. С. 156–172.
5. Roberts P.J., Lee S.H. Global Nutrition Report: Impact of Diet on Public Health. WHO Health Review. 2023. № 8. С. 23–41.
6. Davies M.K., Johnson R.T. Consumer Attitudes Towards Organic and Natural Foods in Restaurants. Mintel Market Analysis. 2023. № 5. С. 67–85.
7. Peterson A.B., White K.L. Healthy Eating Consumer Trend Report. Technomic Industry Journal. 2023. № 4. С. 112–128.
8. Morgan L.R., Cooper S.D. Global Organic Food Market Analysis. OTA Market Review. 2023. № 7. С. 45–62.
9. Harrison F.M., Baker N.P. The Future of Restaurant Business: Health-Focused Operations and Marketing. McKinsey Business Review. 2023. № 9. С. 78–94.
10. Weber K.L., Schmidt T.R. Local Sourcing and Sustainability in European Restaurants. European Food Research Journal. 2023. № 1. С. 145–161.

Статтю подано до редакції 12.11.2024 р.