

**Кропивний Є. В.,**  
здобувач наукового ступеня PhD  
Науково-дослідного інституту публічного права

## ВИДИ ОБ'ЄКТІВ СФЕРИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ГОСТИННОСТІ

**Анотація.** Розкрито поняття та види об'єктів сфери громадського харчування та гостинності.

Об'єкти громадського харчування не лише задовольняють потреби населення, але й виступають важливим чинником економічного зростання, сприяючи створенню робочих місць, збільшенню податкових надходжень, розвитку суміжних галузей і залученню туристів, що загалом позитивно впливає на економіку країни. Слід відзначити, що досить популярним рішенням є поєднання діяльності декількох видів об'єктів громадського харчування, а також зміна їх формату діяльності в залежно від свят, сезону, цільової аудиторії тощо.

Законодавчий перелік закладів громадського харчування не є вичерпним. Неоднозначність терміну «інший заклад» є надто загальним і не дає чіткого розуміння, які саме заклади можуть потрапити під цю категорію. У правовому контексті такий підхід може призвести до невизначеності та труднощів при регулюванні нових форматів бізнесу в сфері громадського харчування, таких як фудтраки, мобільні кафе або онлайн-замовлення з доставкою.

В умовах пандемії, повномасштабного вторгнення, що спричинило, в тому числі, економічну кризу одним з найпопулярніших видів об'єктів сфери громадського харчування став кейтеринг.

Запропоновано об'єкти громадського харчування залежно від різних критеріїв можна систематизувати наступним чином: за типом послуг: – ресторани: елітні ресторани (fine dining); сімейні ресторани; тематичні ресторани; – кафе: класичні кафе; кафе-кондитерські; кав'ярні; – бари: коктейль-бари; спортивні бари; паби; – фаст-фуди: мережеві ресторани швидкого харчування; локальні заклади швидкого харчування; за формою організації харчування: їдальні: промислові (на підприємствах); шкільні чи університетські; соціальні (для малозабезпечених верств населення); буфети; стріт-фуд (вулична їжа).

Об'єкти громадського харчування відіграють важливу роль також у розвитку економіки країни, оскільки вони створюють багатогалузеву мережу, що охоплює виробництво, торгівлю, сферу послуг і туризм. Різні види закладів громадського харчування, такі як ресторани, кафе, бари, фаст-фуди, їдальні та мобільні фудтраки, забезпечують значний обсяг споживання товарів і послуг, сприяючи розвитку місцевих та національних ринків.

**Ключові слова:** сфера харчування, об'єкти громадського харчування, гостинність, принципи, адміністративно-правове регулювання, ресторанний бізнес, кейтеринг.

### **Kropyvnyi Ye. V. Types of facilities in the sphere of public catering and hospitality**

**Abstract.** The concept and types of facilities in the sphere of public catering and hospitality are disclosed.

Public catering facilities not only satisfy the needs of the population, but also act as an important factor in economic growth, contributing to the creation of jobs, increasing tax revenues, the development of related industries and attracting tourists, which generally has a positive effect on the country's economy. It should be noted that a fairly popular solution is to combine the activities of several types of public catering facilities, as well as change their format of activity depending on holidays, season, target audience, etc.

The legislative list of public catering establishments is not exhaustive. The ambiguity of the term «other establishment» is too general and does not provide a clear understanding of which establishments can fall under this category. In a legal context, this approach can lead to uncertainty and difficulties in regulating new business formats in the field of public catering, such as food trucks, mobile cafes or online orders with delivery.

In the conditions of a pandemic, a full-scale invasion, which caused, among other things, an economic crisis, catering has become one of the most popular types of public catering facilities.

The proposed public catering facilities, depending on various criteria, can be systematized as follows: by type of service: – restaurants: elite restaurants (fine dining); family restaurants; themed restaurants; – cafes: classic cafes; pastry cafes; coffee shops; – bars: cocktail bars; sports bars; pubs; – fast food: chain fast food restaurants; local fast food establishments; by form of catering: canteens: industrial (at enterprises); school or university; social (for low-income groups); buffets; street food (street food).

Public catering facilities also play an important role in the development of the country's economy, as they create a multi-sector network covering production, trade, the service sector and tourism. Various types of public catering establishments, such as restaurants, cafes, bars, fast food, canteens and mobile food trucks, provide a significant volume of consumption of goods and services, contributing to the development of local and national markets.

**Key words:** *food industry, public catering facilities, hospitality, principles, administrative and legal regulation, restaurant business, catering.*

**Постановка проблеми.** Об'єкти громадського харчування відіграють важливу роль у забезпеченні базових потреб людей, створенні комфортних умов для проживання та організації якісного дозвілля. Вони надають можливість отримувати готову їжу, що є незамінним у швидкому ритмі сучасного життя, а також забезпечують різноманітність харчування через пропозицію страв національної, етнічної чи авторської кухні. Соціальні їдальні та благодійні заклади виконують важливу функцію підтримки малозабезпечених верств населення, забезпечуючи доступ до харчування. У сфері гостинності готелі, санаторії та хостели створюють комфортні умови для проживання, пропонуючи послуги харчування, що є особливо важливим для туристів, бізнесменів і людей, які подорожують.

Заклади громадського харчування також забезпечують якісне дозвілля. Ресторани, тематичні кафе та бари створюють атмосферу для відпочинку та спілкування, пропонуючи не лише страви, але й емоційний досвід через тематичний дизайн, музику чи інтерактивні шоу. Розважальні заклади, такі як нічні клуби чи культурно-розважальні комплекси, поєднують функції харчування та розваг, сприяючи проведенню вільного часу. Сімейні кафе забезпечують комфорт для відвідувачів із дітьми, а бенкетні зали та кейтеринг створюють умови для проведення важливих подій, таких як весілля, ювілеї чи корпоративи.

Крім того, ці об'єкти мають значення для соціальної інтеграції та культурного розвитку. Вони є місцями зустрічей, де відбувається спілкування, обмін ідеями чи ділові переговори. Заклади з національною кухнею сприяють популяризації культури і традицій, що є важливим для туристів і місцевих мешканців.

**Метою статті** є розкриття видів об'єктів сфери громадського харчування та гостинності.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Окремі питання адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності були предметом дослідження В.А. Русавської, І. М. Мельник, Т. С. Незвещук-Когут, О. О. Хоружина, В. М. Зайцевої, Ю. А. Маначинська.

**Виклад основного матеріалу.** Об'єкти сфери громадського харчування є джерелом значного числа робочих місць у сфері обслуговування, виробництва та логістики. Ресторани та кафе наймають персонал різної кваліфікації – від кухарів і офіціантів до менеджерів і маркетологів, що сприяє зниженню рівня безробіття. Крім того, діяльність цих закладів стимулює розвиток суміжних галузей, таких як сільське господарство, харчова промисловість, транспорт та постачання. Закупівля продуктів у місцевих виробників сприяє розвитку аграрного сектору, а також створенню додаткових джерел доходу для фермерів і підприємств малого та середнього бізнесу.

Фінансовий вплив закладів громадського харчування проявляється через сплату податків до бюджету держави та місцевих громад. Податки з доходів підприємств, акцизи на алкоголь і напої, туристичні збори, а також податки на заробітну плату працівників є важливим джерелом наповнення бюджетів. Водночас діяльність таких закладів сприяє зростанню внутрішнього та міжнародного туризму, адже гастрономія є однією з ключових складових туристичного досвіду. Тематичні ресторани, які пропонують страви національної кухні, сприяють залученню туристів та популяризації культури країни.

Різні види об'єктів громадського харчування також сприяють модернізації інфраструктури та впровадженню інновацій. Наприклад, фаст-фуд мережі та фудтраки активно використовують автоматизацію процесів і технології швидкого приготування їжі, що сприяє

підвищенню ефективності. Заклади вищого класу, такі як люксові ресторани, інвестують у якість послуг, екологічні ініціативи та розвиток локальної гастрономії, створюючи додану вартість для економіки країни.

Таким чином, об'єкти громадського харчування не лише задовольняють потреби населення, але й виступають важливим чинником економічного зростання, сприяючи створенню робочих місць, збільшенню податкових надходжень, розвитку суміжних галузей і залученню туристів, що загалом позитивно впливає на економіку країни. Слід відзначити, що досить популярним рішенням є поєднання діяльності декількох видів об'єктів громадського харчування, а також зміна їх формату діяльності в залежності від свят, сезону, цільової аудиторії тощо. То ж розкриємо види та особливості функціонування окремих видів об'єктів сфери громадського харчування.

Перелік закладів громадського харчування визначено в ст.1 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» заклад громадського харчування – ресторан, бар, кафе, їдальня, закусочна, піцерія, кулінарія, кіоск чи інший заклад незалежно від територіальних ознак (місця) провадження господарської діяльності з громадського харчування та ступеня доступності харчування будь-яким особам [1, ст.1]. Як бачимо, законодавчий перелік закладів громадського харчування не є вичерпним. Неоднозначність терміну «інший заклад» є надто загальним і не дає чіткого розуміння, які саме заклади можуть потрапити під цю категорію. У правовому контексті такий підхід може призвести до невизначеності та труднощів при регулюванні нових форматів бізнесу в сфері громадського харчування, таких як фудтраки, мобільні кафе або онлайн-замовлення з доставкою. На нашу думку, більш чітке визначення типів закладів дозволило б уникнути правових прогалин.

Також неоднозначним є словосполучення «ступінь доступності харчування будь-яким особам»: чи це мається на увазі фізична доступність для осіб з інвалідністю (наприклад, пандуси для людей на інвалідних візках), чи це стосується доступу через економічні, соціальні або інші фактори (ціна,

доступність надання послуг певними категоріями осіб)? Таке формулювання не дає чіткої інтерпретації в правовому полі і може призвести до суперечностей при визначенні стандартів доступності. Так, наприклад, якщо мається на увазі доступність для осіб з інвалідністю, то ДБН В.2.2-25:2009 визначає, що для маломобільних відвідувачів необхідно передбачати пристрої і заходи для безперешкодного доступу і зручного користування приміщеннями цієї категорією відвідувачів: пандуси при входах в будинок; належні двері і тамбури; пристрої вертикального підйому в будинках заввишки більше ніж один поверх (за відсутності в них пасажирських ліфтів); пристрої і пристосування для осіб з інвалідністю; необхідну інформацію згідно з ДБН В.2.2-40 та додатком В [2]. Така вимога забезпечення доступності є обов'язковою для всіх видів об'єктів закладів сфери громадського харчування.

П.1.3. Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства визначено, що заклад ресторанного господарства – це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів. П. 1.5. Заклади (підприємства) ресторанного господарства поділяються за типами: фабрики-кухні, фабрики заготівельні, ресторани, бари, кафе, їдальні, закусочні, буфети, магазини кулінарних виробів, кафетерії, а ресторани та бари – також на класи (перший, вищий, люкс) [3].

В.В. Архіпов наводить наступну класифікацію закладів громадського харчування:

за характером виробництва (заготівельні, доготовівельні та ін. );

за асортиментом продукції, що випускається (універсальні; спеціалізовані; вузько-спеціалізовані);

залежно від сукупності окремих ознак, що характеризують якість і об'єм послуг, що надаються, рівень і якість обслуговування (люкс, вищий, перший);

залежно від часу функціонування підприємства (постійно діючі; сезонні);

залежно від місця функціонування підприємства (стаціонарні, пересувні);

залежно від обслуговуваного контингенту підприємства (загальнодоступні та ін.);

як суб'єкти інфраструктури ринку (ресторанні мережі, незалежні ресторани);

за інтер'єром залів (модерн, мінімалізм, хай-тек та ін.) [4, с. 16-26; 5, с. 37].

Н.О. П'ятницька та А.А. Мазаракі пропонують заклади сфери громадського харчування класифікувати наступним чином:

за видами економічної діяльності (заклади, які постачають їжу, приготувану централізовано, для споживання в інших місцях);

за торговельною ознакою (ресторани, бари та ін.);

за потужністю (характеризуються кількістю місць або обсягом продукції, що виробляється);

за виробничою ознакою (поділяються на такі, що мають власне виробництво, і такі, що не мають його);

за ознакою комплексу продукції та послуг (заклади основного типу, спеціалізовані, комбіновані, комплексні);

за сезонністю (постійно діючі та сезонні);

за характером контингенту, який обслуговується (загальнодоступний заклад, закритий заклад та ін.);

залежно від застосовуваного в них методу обслуговування (з обслуговуванням офіціантами та самообслуговуванням) [6].

Г.В. Чернова зазначає, що заклади сфери громадського харчування за характером організації виробництва підприємства ресторанного господарства схожі з підприємствами харчової промисловості. Однак за способом реалізації продукції ресторанне господарство відрізняється від підприємств харчової промисловості та роздрібною торгівлі, оскільки тут, поряд з реалізацією продукції, організується її споживання, а також надання населенню різних видів послуг [7; 8, с. 80-81].

Ресторанне господарство спеціалізується водночас на виробництві і реалізації продуктів харчування, організації їх споживання населенням безпосередньо на підприємствах галузі – їдальнях, кафе, ресторанах, тобто там, де ці продукти (страви) приготовано. До сфери ресторанного господарства

входять такі типи закладів: ресторан, бар, кафе, кафетерій, їдальня, закусочна, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, а також заклади, які постачають готові страви та надають послуги мобільного харчування [9].

Дані види закладів громадського харчування повинні відповідати технічним вимогам, які визначені в ДБН В.2.2-40: 1. Розміщення загальнодоступних підприємств харчування (закладів РГ), їх місткість і тип слід передбачати, керуючись перспективними схемами розвитку генеральних планів районів з урахуванням як нового будівництва, так і реконструкції підприємств, що діють, з можливою зміною їх спеціалізації, виходячи з інвестиційних переваг замовників та недопущення створення негативних факторів впливу на умови проживання населення, оточуюче середовище. 2. Підприємства харчування (заклади РГ) місткістю 100 і більше місць (таблиця 1) (ресторани, бари, кафе, як правило, великої місткості) доцільно розміщувати в громадських і торгових центрах, на магістралях і площах, поблизу зупинок міського транспорту, станцій метрополітену, вокзалів і аналогічних місцях жвавого руху населення, а також на рекреаційних територіях. 3. Підприємства харчування (заклади РГ) повсякденного обслуговування місткістю, як правило, від 25 до 75 місць (кафе і закусочні спеціалізовані, бари, магазини кулінарії, їдальні загальнодоступні, дієтичні і роздавальні – зокрема для пенсіонерів, інвалідів і добродійні), а також домашні кухні слід орієнтувати на наближене обслуговування і розміщувати на території житлових районів з урахуванням обслуговування працівників підприємств і установ (закладів), що розміщуються на цих територіях. 4. Приміщення для продажу кулінарних напівфабрикатів і виробів (магазин кулінарії) слід передбачати, у складі ресторанів і їдальень, допускається ці приміщення розміщувати в будинках іншого призначення. 5. Загальнодоступні підприємства харчування (заклади РГ) допускається вбудовувати або прибудовувати до житлових, громадських або виробничих будинків при дотриманні необхідних санітарно-гігієнічних і протипожежних вимог до підприємств харчування (закладів

РГ) з урахуванням нормативних документів, що діють на момент проектування. При цьому мають зберігатися усі функціональні параметри як самого підприємства, так і об'єкту, у який воно (він) вбудовується. 6. У житлових будинках, де є нежитлові поверхи, допускається розміщувати вбудовані або прибудовані підприємства харчування (заклади РГ) не вище другого поверху, місткістю не більше 150 посадочних місць, магазини кулінарії без технологічних процесів торговельною площею не більше 150 м<sup>2</sup>, а також кафетерії у складі підприємств торгівлі за умови виконання вимог таблиці 3 ДБН В.1.1-31 та ДСН 463 негорючими матеріалами [2].

Новим видом об'єктів громадського харчування є поп-ап ресторани (виносні) – це досить цікавий тип ресторанів і вони являють собою новий тренд в сфері закладів громадського харчування. Вони дозволяють власникам, шеф-кухарям і відвідувачам випробувати нові напрямки в кулінарії, культурі громадського харчування, концепції і експерименти в ресторанному бізнесі. Поп-ап закладом може бути як літній пивний бар, так і повноцінний ресторан в нетрадиційному місці. Наприклад, дуже велика частина поп-ап ресторанів розміщується під дахом колишніх фабрик, де відкриваються нові офісні центри або арт-об'єкти з майстернями. Вони можуть функціонувати як кілька місяців, так і працювати на постійній основі. До складових такого типу ресторанів можна віднести: тимчасовий формат роботи; розміщуються як на відкритих просторах, так в закритих: від великих морських вантажних контейнерів до ангарів; креативна, сучасна концепція; помірна цінова політика [10].

В умовах пандемії, повномасштабного вторгнення, що спричинило, в тому числі, економічну кризу одним з найпопулярніших видів об'єктів сфери громадського харчування став кейтеринг.

У тих випадках, коли заклад громадського харчування є віртуального формату або є кейтеринг, то звісно питання дотримання принципу фізичної доступності не є актуальним (маємо на увазі наявність пандусів та інших технічних засобів забезпечення вільного доступу осіб з інвалідністю до закла-

дів громадського харчування). В той же час, віртуальні заклади громадського харчування повинні на своїх сайтах забезпечувати можливість замовлення послуг харчування особам з інвалідністю.

Наступною категорією закладів громадського (ресторанного) харчування становлять ресторани: елітні ресторани (Fine Dining) – це ресторани преміум класу; родинний ресторан – заклад харчування для всієї родини. Демократичний ресторан з затишною атмосферою, дитячими кімнатами та майданчиками, аніматорами, дитячим меню.

В.П. Самодай заклади ресторанного харчування поділяє на дві групи: повносервісні та спеціалізовані. Серед інших категорій можна виділити ресторани швидкого обслуговування, ресторани, що спеціалізуються на обідах, ресторани для особливих подій, повсякденні, національні тощо. Повносервісними ресторанами називаються ті, де представлений широкий вибір страв (як мінімум 15), майже все, що подається до столу (до свіжої зелені), вирощується при ресторанному закладі. Повносервісні ресторани можуть бути формальними і неформальними, їх можна класифікувати за цінами, атмосферою та меню, що пропонується. Спеціалізовані ресторани. Спеціалізація ресторанів може бути дуже різноманітною: швидке обслуговування, сімейні, повсякденні тощо. Ресторани можуть спеціалізуватися і на приготуванні національних страв, сніданків, обідів тощо [11, с. 34].

З потребою українців активного повноцінного сімейного відпочинку, почали активно розвиватися замиські ресторани. Формат замиських ресторанів передбачає: ресторан, готель на 15–25 номерів (одна будівля або будиночки), мангал, дитячий майданчик, звіринець, басейн, автостоянка. Усе більшої популярності у великих містах набуває мода снідати у ресторанах, а тому деякі заклади починають свою роботу з 6–7 години ранку. Пропонуються як окремі страви, так і комплексні сніданки в українському, французькому, англійському, німецькому, італійському та американському варіантах [12; 13, с. 70].

Таким чином, об'єкти громадського харчування, на нашу думку, залежно від різних

критеріїв можна систематизувати наступним чином:

– за типом послуг: – ресторани: елітні ресторани (fine dining); сімейні ресторани; тематичні ресторани; – кафе: класичні кафе; кафе-кондитерські; кав'ярні; – бари: коктейль-бари; спортивні бари; паби; – фаст-фуди: мережеві

ресторани швидкого харчування; локальні заклади швидкого харчування;

за формою організації харчування: їдальні: промислові (на підприємствах); шкільні чи університетські; соціальні (для малозабезпечених верств населення); буфети; стріт-фуд (вулична їжа).

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР. Відомості Верховної Ради України, 1998. № 19. Ст. 98.
2. ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (зклади ресторанного господарства)»: затв. Наказом Міністерства регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 р. № 703.
3. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: затв. Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України. № 219 від 24.07.2002. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
5. Гурбик Ю. Ю. and Долгих, А. С. (2020) *Класифікація закладів ресторанного господарства в українській науці*. Science, Research, Development (28). pp. 36-37. URL: <https://eprints.mdpu.org.ua/id/eprint/9215/>
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підр. за ред. П'ятницької Н. О. Київ: Центр учбової літератури, 2011 584 с.
7. Чернова Г.В. Особливості розвитку ресторанного господарства Вінниччини. URL: <http://aokornus.at.ua/JOURNALS/2013.pdf>
8. Голод А. П., Феленчак Ю. Б. Трансформація структури ресторанного господарства Львівської області [Текст]. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. Ужгород : Видавничий дім «Гельветика», 2015. Вип. 3. С. 80–83. URL: <http://surl.li/uqzbcj>
9. Організація послуг харчування. URL: [http://generation.at.ua/load/knigi/organizacija\\_poslu](http://generation.at.ua/load/knigi/organizacija_poslu).
10. Типи ресторанів і що потрібно про них знати. URL: <https://pomodorobrand.top/ua/articles/tipi-restoraniv-i-shho-potribno-pro-nih-znati>
11. Самодай В. П. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с. URL: <https://www.library.sspu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/04/Samoday.pdf>
12. Александрова С. А., Голуб М. Є. Стратегічне управління іміджем підприємств готельного господарства. Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі : матеріали міжнародної науково-практичної конференції, м. Харків / колектив авторів; Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, 2020. С. 43–44.
13. Турчиняк М.К., Форись О.Г. Розвиток підприємств ресторанного господарства в Західному регіоні України. *Індустрія туризму і гостинності в Західній Європі*. 2021. № 3. С. 68-73. URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/view/1061/1004>