

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-70-59>

УДК 640.412:330.341

# ТЕНДЕНЦІЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ОРІЄНТОВАНИХ НА WELLNESS-ТУРИЗМ

## TRENDS IN THE ACTIVITIES OF RESTAURANTS FOCUSED ON WELLNESS-TOURISM

**Олійник Ольга Степанівна**кандидат економічних наук, доцент,  
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2370-3211>**Oliinyk Olga**

Kamenets-Podolsky National University named after Ivan Ogienko

У науковій статті представлено аналіз основних тенденцій діяльності у сучасних ресторанных підприємствах. Зазначено необхідність оновлення переліку послуг, які надаються на базі ресторанів. Проаналізовано можливість створення wellness-студій і wellness-центрів на базі українських комплексів. Охарактеризовано доцільність персоналізації харчування як інтелектуальної послуги wellness. Визначено wellness як систему оздоровлення. Встановлено відмінність wellness від лікувального й оздоровчого туризму. Надано головні відмінності wellness-індустрії. Визначено основні принципи філософії wellness. Встановлено, що в Україні індустрія релаксотерапії знаходиться на недостатньо розвинутому рівні. Охарактеризовано інновацію у wellness-туризмі, як продуктову. Визначено ідею wellness як можливість природного оздоровлення, яка підходить до стереотипів і потреб наших співгромадян. Вказано, що Україна багата на всі необхідні для wellness-готелів ресурси. Виявлено, що одним із основних елементів wellness-готелю є здорове харчування гостей. Вказано, що гості висококласних wellness-готелів мають можливість обирати між сучасними та найдавнішими методами оздоровлення.

**Ключові слова:** індустрія гостинності, wellness, ресторан, меню, бізнес, діяльність.

Wellness is the ideal state of health aimed at maximizing one's potential. A healthy restaurant is one that strives for physical, intellectual, emotional, social and environmental well-being – all the time. It's important to consider the well-being of each restaurant and create an environment in which they can thrive, which is critical to the overall health of the local economy. Healthy restaurants empower people – many stories of hospitality and restaurant professionals who have risen to the top start in the pantry or as helpers. Restaurants are a vital part of the economy and that's important, but the health of our industry starts with the well-being of the restaurant business. So it's essential to incorporate "self-care" rituals into your daily routine, plan "wellness" vacations and think more holistically about your purchasing decisions. For wine and food lovers, this means finding restaurants that can be part of a sustainable, health-focused lifestyle. An interesting future direction in the restaurant industry is the development of a number of restaurants that offer calorie-, lactose/dairy-, allergy-, and sensitivity-sensitive menus, with vegetarian options (and dishes that can be adapted to vegetarian) clearly labeled. Healthy and active lifestyle brands have been among the biggest trendsetters. And they still are, but they are finding entirely new definitions for the movement. Few will be shocked to learn that quick service restaurants are generally perceived as less healthy than their restaurant counterparts. After all, the world of burgers, fancy desserts, and fries doesn't scream health. However, recently, many quick service establishments have been working to change this perception and embrace a more robust wellness mission, especially when it comes to their core competency of food and beverage. Pair a menu rich in nutrients—salads, grain bowls, and fresh fruit smoothies – with complimentary in-store fitness classes, including yoga and boxing, and a running club. Mindful and balanced eating: Promote a balanced approach to eating by offering portion-limited dishes that emphasize moderation. Holistic dining: Wellness is not just about food; it's about the entire dining experience. Create a relaxing atmosphere in your restaurant by using natural lighting, comfortable seating, and soothing decor to enhance the dining experience, and offer wellness-related events like cooking classes, nutrition workshops, or yoga brunches to engage your community and promote a holistic approach to well-being.

**Keywords:** hospitality industry, wellness, restaurant, menu, business, activity.

**Постановка проблеми.** В результаті пандемії та воєних дій негативно постраждала готельна та ресторанна індустрія України. Частина ресторанів, барів були змушені закритися, а деякі клієнти втратили роботу пізніше. Післявоєнному економічному відновленню та поточному бізнес-середовищі готелі та ресторани, розміщення та туризм потребують оновлення бізнес-моделей та стратегій. На нашу думку, поєднання співпраці та гнучкості дозволяє готелям і ресторанам відродити економіку зараз і після війни. Таким чином, створюється гнучка та адаптована бізнес-модель очікування клієнтів та інших зацікавлених сторін командою закладу, яка підготовлена до даних перетворень в галузі wellness-туризму.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Дослідженню науковцями України та зарубіжжя: Билим О. С., Марченко Н. І., Дітріх І. В., Лубцов А. М., Приймак Т. Ю., Давиденко І. В., Михайлюк О. Л., Тарасюк Г. М., Чагайда А. О., Соколовська І. О. Яворська Г. направлені на перепрофілювання частини закладів громадського харчування на заклади, які зосереджені на оздоровчому харчуванні та розвитку wellness-туризму.

**Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми.** Процес переформування надання ресторанних послуг у wellness-туризмі залишається недовивченим та не повністю дослідженим. Однак, враховуючи відмінності між представленими та вивченими факторами, аналіз і класифікація факторів на основі взаємозв'язків і навичок у ресторанних послугах змінюється, тому виникає необхідність продовжувати вивчення даного питання.

**Формулювання цілей статті.** Метою даного дослідження є створення змін сучасного ресторану в розрізі розвитку wellness-туризму.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Велнес – це ідеальний стан здоров'я, спрямований на максимальну реалізацію потенціалу людини. Здоровий ресторан – це той, який прагне до фізичного, інтелектуального, емоційного, соціального та екологічного благополуччя – постійно [1].

Власник ресторану, який зацікавлений лише у фінансових результатах і шукає в них добробут, втрачає більш повне розуміння того, що насправді сприяє розвитку бізнесу. Ресторан, який не прагне активно зрозуміти свою роль у суспільстві, в якому він працює, – який не бере участі в процесах громадянської

відповідальності, які повинні керувати більшістю його операцій – швидко занепадає.

Добробут дорівнює цілісності, а цілісність вимагає від людей усвідомлення себе повністю. Екологічний ресторан – це ресторан, у якому кожна система досліджується, окремо оцінюється, а потім налаштовується відповідно до всієї організаційної структури таким чином, щоб уся «машина» працювала з якомога меншими перешкодами.

Важливо враховувати добробут кожного ресторану та створювати середовище, у якому вони можуть процвітати, що має вирішальне значення для загального здоров'я місцевої економіки. Екологічні ресторани дозволяють людям рухатися вперед – багато історій професіоналів готельного та ресторанного господарства, які досягли вищих позицій, починаються з комори або як помічники. Здорові ресторани та здорові спільноти йдуть рука об руку. Система являє собою цикл. Поки місцеве середовище для ресторанів дозволяє їм процвітати, вони будуть благодатним ґрунтом для стабільних робочих місць у громаді. Це створить зарплату, яка дозволить молодим людям відвідувати коледж і здійснювати свої мрії; і ці мрії продовжують бути будівельними блоками місцевих культур, які підтримують нашу галузь по всій країні. Ресторани часто лідирують у проблемах нашого часу, і перехід до здорових пропозицій, місцевих продуктів, екологізації та інвестування в освіту є показниками того, що бути частиною здорового суспільства має бути пріоритетом для багатьох ресторанів, для їхніх керівників і власників [2].

Отже, необхідно власникам та керівникам ресторанних закладів подивитися на благополуччя свого бізнесу. Якщо ви пропонуєте можливість своїм співробітникам: просунути до кар'єри, яка приносить користь. Ваш ресторан сприятиме здоровій економіці, здоровій сім'ї та здоровій спільноті. Тому що, окрім того, що ресторани подають чудову їжу та є місцем зустрічей для людей, вони є важливою частиною структури громади – це справжня роль ресторанів, ніколи не забуваючи про те, наскільки важливим є здоров'я вашого бізнесу (і працівників) для життєдіяльності всієї громади [3]. Ресторани є важливою частиною економіки і це важливо, але здоров'я нашої галузі починається з добробуту ресторанного бізнесу.

Таким чином, необхідно впроваджуючи ритуали «догляду за собою» у свій розпорядок дня, плануючи «оздоровчі» відпочинки та

більш цілісно думаючи про свої рішення про покупку. Для любителів вина та їжі це означає пошук закладів харчування, які можуть бути частиною сталого способу життя, орієнтованого на здоров'я. Від ресторанів, які пропонують харчування на рослинній основі, до груп, які надають меню з підрахунком калорій і інформацією про алергени, від спа-центрів із широкою винною програмою до приміщень, призначених для комфортних людей із сенсорною чутливістю.

Має початок і розвиток впровадження сучасного сезонного дегустаційного меню шеф-кухаря, яке складається виключно з рослин. Цей крок має на меті підвищити стійкість ресторану та покращити його відносини з місцевими фермерами. У меню представлений широкий асортимент крафтової продукції, а також грибів, бобових, фруктів і, звичайно, овочів. Починати можна зі скороченої версії меню, що постійно змінюється запроваджуючи широкий асортимент рослинних страв, які готують з ферми до столу. Дотримуючись філософії, що лежить в основі їжі, ланцюговою реакцією є мінімальний вплив на сільське господарство, незалежно від того, чи використовують вони сучасні рішення чи методи старої школи для забезпечення екологічності.

Цікавим перспективним напрямом діяльності в ресторанному господарстві є розвиток низки ресторанів, які пропонують меню з урахуванням калорій, лактози/молочних продуктів, алергії та чутливості, вказані вегетаріанські варіанти (і страви, які можна адаптувати до вегетаріанських) чітко позначені.

Шукаєте спокійний відпочинок, наповнений катанням на лижах, пішим туризмом, катанням на гірських велосипедах, спа-процедурами, спа-центром та іншим відпочинком світового класу? Тоді забронюйте поїздку до сімейного курорту, де пропонуються сауни, парові лазні, косметичні процедури, аюрведичний масаж, рефлексотерапія, фізіотерапія тощо. У одному з закладів харчування курорту, у меню представлені місцеві та сезонні продукти. Столик у біля ставка та мосту, зі склянками води та тарілками з рибою та гребінцями поєднує смачну їжу з розслаблюючим спадосвідом. Пропонується своїм гостям безліч заходів, орієнтованих на оздоровлення: заняття фітнесом, велосипедні мандрівки, масажі, детоксикаційні процедури для тіла та багато іншого [4].

Бренди здорового та активного способу життя були одними з найбільших законодавців моди. І вони все ще є, але вони знахо-

дять абсолютно нові визначення руху. Мало хто буде шокований, дізнавшись, що ресторани швидкого обслуговування в основному сприймаються як менш здорові, ніж їхні аналоги в ресторанній індустрії. Зрештою, світ гамбургерів, вишуканих десертів і картоплі фрі не кричить про здоров'я. Однак останнім часом багато закладів швидкого обслуговування працюють над тим, щоб змінити це сприйняття та прийняти більш надійну місію оздоровлення, особливо коли йдеться про їхню основну компетенцію щодо їжі та напоїв. Бренди розширили можливості клієнтів налаштувати, замінювати та замінювати товари, часто за рахунок швидкості обслуговування та оптимізації операцій; пріоритет свіжих інгредієнтів; оприлюднені харчові дані та інформація про джерела; звернулися до різних дієтичних обмежень; і виділили значні ресурси на кулінарні дослідження та розробки для підвищення поживної цінності.

Для швидкого подачі з оздоровчим настроєм свіжа високоякісна їжа сьогодні є головною перевагою – це непорушна опора для будь-якого бренду, який прагне надіти ореол здоров'я. Але якщо копнути трохи далі, то зрозуміло, що погляди споживачів на здоров'я виходять за межі харчування і включають ідеали, орієнтовані на спосіб життя, такі як уважність, фінансова грамотність, управління стресом і сімейні зв'язки. Це не дуже дивно, враховуючи, наскільки сильно можуть відрізнитися індивідуальні визначення особистого здоров'я.

Різноманітні бренди швидкого обслуговування та швидкого повсякденного обслуговування працюють над зміцненням і розширенням свого оздоровчого позиціонування. Оскільки їжа завжди і завжди є центральним компонентом, ресторани пропонують заняття з фітнесу, культивуючи більш захоплююче середовище, що базується на щасливих членах команди, і надає перевагу зручності клієнтів [5].

Ресторани, безумовно, думають про те, що ще вони можуть запропонувати, і як вони можуть зробити так, щоб їхня здорова їжа вписувалась у більш широкий спосіб життя. Неважливо, чи призведе це до зростання продажів у короткостроковій перспективі. Якщо ви відомі як оздоровчий бренд, це грає довго і може бути цінним, враховуючи, скільки споживачів сьогодні сприймає оздоровлення через більш цілісну призму.

Поєднання меню, багате поживними продуктами - салати, зернові чаші та смузі зі

свіжих фруктів – із безкоштовними заняттями фітнесом у магазині, зокрема йогою та боксом, а також біговим клубом. У ресторанах також проводилися семінари, спрямовані на те, щоб допомогти людям глибше інтегрувати здоров'я у своє життя, включно з експертом з питань харчування, який детально розповідав би про те, як учасники можуть використовувати меню протягом тижня. Люди не дивилися на ресторани як на оздоровчі компанії, але необхідно об'єднати всі концепції – харчування, тренування та позитивний настрій, тому необхідно вважати, що ресторани забезпечують оздоровлення, а не продукти.

Оскільки попит на більш здорові страви зростає, ресторани все більше включають здоров'я у свої концепції. Прийняття тенденцій здорового харчування не лише залучає ширшу базу клієнтів, але й покращує враження від обіду. Ось як ви можете інтегрувати велнес у концепцію свого ресторану та залишатися попереду в конкурентному кулінарному середовищі.

Для наглядності наводимо приклади різних меню у велнес-ресторанах. Варіанти меню на рослинній основі: дієти на рослинній основі більше не є ринковою нішою. Більше відвідувачів обирають вегетаріанські чи веганські страви, керуючись турботами про здоров'я, екологічною обізнаністю та етичними міркуваннями. Щоб задовольнити цю зростаючу демографію, необхідно подумати про розширення своїх пропозицій рослинного походження. Креативні страви зі свіжих овочів, бобових, зернових і рослинних білків можуть бути і поживними, і смачними. Виділіть ці варіанти у своєму меню та зробіть їх привабливими як для вегетаріанців, так і для м'ясоїдів [6].

Інгредієнти з місцевих джерел. Вибір інгредієнтів з місцевих джерел підтримує місцевих фермерів і гарантує, що ваші страви готуються з найсвіжіших крафтових продуктів. Рух «від ферми до столу» наголошує на важливості стійкості та якості, що резонує серед тих, хто піклується про своє здоров'я. Створіть сезонне меню з місцевих інгредієнтів і не соромтеся підкреслювати походження своїх продуктів. Ця прозорість зміцнює довіру та демонструє вашу відданість якості.

Суперпродукти та багаті на поживні речовини інгредієнти: додайте у своє меню суперпродукти та багаті на поживні речовини інгредієнти, щоб підвищити користь ваших страв для здоров'я. Такі інгредієнти, як кіноа,

капуста, насіння чіа, авокадо та ягоди, наповнені мінералами, вітамінами та антиоксидантами. Додайте ці інгредієнти в салати, смузі та основні страви, щоб запропонувати варіанти для зміцнення здоров'я. Розкажіть своїм співробітникам про переваги цих інгредієнтів, щоб вони могли ефективно донести їх до ваших клієнтів.

Індивідуальні та гнучкі параметри меню: персоналізація є ключовою в сучасному ресторанному досвіді. Пропонуйте настроювані страви, які дозволяють відвідувачам пристосувати свої страви до своїх дієтичних уподобань і обмежень. Ця гнучкість залучає ширшу аудиторію та підвищує задоволеність клієнтів.

Уважне та збалансоване харчування: сприяйте збалансованому підходу до їжі, пропонуючи страви з обмеженими порціями, які підкреслюють помірність. Розкажіть своїм клієнтам про переваги збалансованого харчування та уважного споживання. Необхідно помислити про те, щоб запропонувати менші порції або страви у стилі тапас, які дозволять відвідувачам скуштувати кілька різноманітних страв, не надто захоплюючись.

Цілісний обід: оздоровлення – це не лише їжа; це повне враження від обіду. Потрібно створити розслаблюючу атмосферу у своєму ресторані, використовуючи природне освітлення, зручні сидіння та заспокійливий декор, щоб покращити атмосферу обіду, запропонувати заходи, пов'язані з оздоровленням, як-от уроки кулінарії, майстер-класи з харчування або пізні сніданки з йогою, щоб залучити свою громаду та сприяти цілісному підходу до благополуччя.

**Висновки.** Розміщення здорової їжі в меню ресторану може відрізнити один регіон від іншого. Подаючи рослинні страви, вибираючи місцеві інгредієнти, подаючи найздоровіші інгредієнти, подаючи добавки, пропагуючи здорове харчування та створюючи цілісні продукти, ви можете створити так, щоб здорові відвідувачі залучали та ставали лояльними клієнтами. Дотримання цих правил гарантує, що здоров'я є невід'ємною частиною ідентичності ресторану.

Таким чином, сьогоднішнім викликом у ланцюзі постачання продуктів харчування є перехід від продуктів харчування до велнес-продуктів харчування, тому важливо, щоб більше фінансових установ брали до уваги, як сформувати трансформацію в ланцюзі постачання продуктів харчування.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Билим О. С. Управління розвитком туризму сфери оздоровлення. Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 073 Менеджмент. Херсонський національний технічний університет, Херсон, 2021. 233 с.
2. Марченко Н. І., Дітріх І. В. Перспективи застосування Wellness-інновацій в індустрії гостинності. Вчені записки. 2020. Том 31 (70) № 6 Ч. 2. С. 65-70.
3. Лубцов А. М., Приймак Т. Ю. Інноваційні тенденції wellness туризму. Міжнародний мультидисциплінарний науковий журнал «ΛΟΓΟΣ. Мистецтво наукової думки». № 10. URL: [https://www.researchgate.net/publication/339038581\\_INNOVACIJNI\\_TETENTEN\\_WELLNESS\\_TURIZMU](https://www.researchgate.net/publication/339038581_INNOVACIJNI_TETENTEN_WELLNESS_TURIZMU)
4. Регіональні напрями стратегії кластерного розвитку сфери туризму та гостинності : моногр. / заг. ред.: І. В. Давиденко, О. Л. Михайлюк. Київ : ФОП Гуляєва В. М., 2024. 270 с
5. Тарасюк Г. М., Чагайда А. О., Соколовська І. О. Перспективні напрями розвитку готельного бізнесу для забезпечення фінансової стабільності індустрії гостинності України. Таврійський національний університет імені В. І. Вернадського. *Серія: Економіка та управління підприємствами*. 2020. Вип. 55-2. С. 17–23.
6. Яворська Г. Велнес концепція в готельній індустрії. Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності в контексті сучасних тенденцій готельно-ресторанного бізнесу: зб. тез доп. І Всеукраїнської наук.-практ. конф., 13 травня 2020 р. Тернопіль, 2020. С. 63.

## REFERENCES:

1. Bylym O. S. (2021) Upravlinnja rozvytkom turyzmu sfery ozdorovlennja [Management of the development of tourism in the health sector]. Dysertacija na zdobuttja naukovogo stupenja doktora filosofiji za specialnistju 073 Menedzhment. Khersonskij nacionalnij tehnicnij universytet, Kherson, 233 p.
2. Marchenko N. I., Ditrih I. V. (2020) Perspektyvy zastosuvannia Wellness-innovatsii v industrii hostynnosti. Vcheni zapysky. Tom 31 (70) № 6 Ch. 2. P. 65–70.
3. Lubcov A. M., Pryjmak T. Ju. Innovacijni tendenciji wellness turyzmu [Innovative trends in wellness tourism]. *Mizhnarodnyj muljtydyscyplinarnyj naukovyj zhurnal «ΛΟΓΟΣ. Mystectvo naukojoi dumky»*, no. 10. Available at: [https://www.researchgate.net/publication/339038581\\_INNOVACIJNI\\_TETETETE\\_WELLNESS\\_TURIZMU](https://www.researchgate.net/publication/339038581_INNOVACIJNI_TETETETE_WELLNESS_TURIZMU)
4. Davydenko, I. V., & Mykhailiuk, O. L. (Eds.). (2024). Rehionalni napriamy tratehii klasterneho rozvytku sfery turyzmu ta hostynnosti : monohr [Regional directions of cluster development strategy in tourism and hospitality: Monograph] Kyiv: FOP Huljaieva V. M. P. 270.
5. Tarasiuk, H. M., Chahaida, A. O., Sokolovska, I. O. (2020). Perspective directions of hotel business development to ensure financial stability of the hospitality industry of Ukraine [Perspektyvni napriamy rozvytku hotelnoho biznesu dlia zabezpechennia finansovoi stabilnosti industrii hostynnosti Ukrainy], Tavriya National University named after VI Vernadsky. *Series: Economics and enterprise management, Issue. 55–2*, pp. 17–23.
6. Yavorska H. (2020) Velnes kontseptsiiia v hotelnii industrii. Innovatsii rozvytku kharchovykh tekhnolohii ta industrii hostynnosti v konteksti suchasnykh tendentsii hotelno-restorannoho biznesu: zb. tez dop. I Vseukrainskoi nauk.- prakt. konf., 13 travnia 2020 r. Ternopil. P. 63.