

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2026-84-91>

УДК 174:640.43:342.95

ПРОФЕСІЙНА ЕТИКА ЯК ПРЕВЕНТИВНИЙ ІНСТРУМЕНТ АДМІНІСТРАТИВНИХ ПРАВОПОРУШЕНЬ У СФЕРІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

PROFESSIONAL ETHICS AS A PREVENTIVE TOOL FOR ADMINISTRATIVE OFFENSES IN THE RESTAURANT INDUSTRY

Подольян Михайло Іванович

викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Університет Короля Данила

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0654-9382>

Мельникович Михайло Степанович

доктор філософії в галузі права,

доцент кафедри права та публічного управління,

Університет Короля Данила

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5636-7595>

Podolian Mykhailo, Melnykovych Mykhailo

King Danylo University

Стаття теоретично обґрунтовує професійну етику як ефективний превентивний інструмент запобігання адміністративним правопорушенням у сфері ресторанного господарства. Доведено, що суто формальне дотримання нормативних вимог без глибокої інтеграції етичних принципів у корпоративну культуру не забезпечує стійкого зниження правових ризиків. Запропоновано концепцію етичного комплаєнс-континууму та авторську ECR-модель (Ethical Compliance in Restaurants), яка об'єднує три рівні: нормативно-адаптаційний, ціннісно-корпоративний та моніторингово-превентивний. Особливу увагу приділено ролі етичного лідерства керівництва, етичного ризик-менеджменту та внутрішніх кодексів поведінки у формуванні культури нульової толерантності до порушень, підвищенні якості сервісу та забезпеченні довгострокової правової та репутаційної безпеки ресторанних підприємств.

Ключові слова: професійна етика, ресторанне господарство, адміністративні правопорушення, комплаєнс, лідерство, управління ризиками, корпоративна культура, ECR-модель.

The article theoretically substantiates professional ethics as a preventive instrument for reducing administrative offenses in the restaurant industry. It argues that mere formal compliance with legal requirements (covering sanitary norms, food safety, consumer protection, cash operations, labor legislation, and anti-discrimination rules) does not guarantee long-term legal safety when ethical deficiencies persist in management culture and staff behavior. Many violations originate not from lack of knowledge but from prioritizing short-term financial goals over values of responsibility, safety, and respect for consumers. The proposed concept of the ethical compliance continuum redefines legal norms as an organic part of corporate culture rather than external obligations, establishing a continuous link between state regulations and internal ethical standards. To implement this vision, the authors propose the original ECR model (Ethical Compliance in Restaurants). The model integrates external legal demands into internal operational standards, embeds them into the corporate value system through ethical codes, leadership example, systematic staff training, and professional conduct guidelines, and maintains ongoing monitoring with proactive risk identification, internal audits, ethical maturity evaluation, and preventive corrective measures. This approach contributes to the transition from reactive responses based on administrative sanctions to proactive prevention of violations. In the context of post-war economic transformation and growing societal demand for responsible business conduct, ethical lapses increasingly result in severe reputational damage beyond mere financial penalties. Thus, professional ethics emerges as a strategic tool that simultaneously minimizes legal risks, enhances service quality, strengthens reputation, and builds sustainable competitive advantage in the restaurant sector. The presented ethical compliance continuum and ECR model form a holistic preventive management framework and create a foundation for future empirical research on measuring ethical maturity and its direct influence on the frequency and severity of administrative sanctions.

Keywords: professional ethics, restaurant industry, administrative offenses, compliance, leadership, risk management, corporate culture, ECR model.



Постановка проблеми. Зростання ролі адміністративно-правового регулювання у сфері ресторанного господарства супроводжується підвищенням вимог до відповідальності суб'єктів господарювання перед державою та суспільством. Заклади ресторанного бізнесу функціонують у складному нормативному середовищі, що передбачає неухильне дотримання санітарно-гігієнічних норм, правил безпечності харчових продуктів, порядку здійснення розрахункових операцій, трудового законодавства та стандартів захисту прав споживачів. Попри чітко визначену систему правових вимог, практика контролюючих органів засвідчує регулярне виявлення адміністративних правопорушень, що свідчить про обмеженість виключно формально-правових механізмів правового регулювання.

За таких умов особливої актуальності набуває інтеграція правових приписів із внутрішніми етичними стандартами діяльності підприємства. Професійна етика в більшості випадків трактується як складова сервісної культури, тоді як її потенціал у сфері запобігання адміністративним ризикам залишається недостатньо реалізованим. Невідповідність між задекларованими корпоративними цінностями та реальними управлінськими практиками формує передумови для правових відхилень, що негативно позначаються на фінансовій стабільності, репутації та довгостроковій конкурентоспроможності ресторанних підприємств.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретико-методологічну основу дослідження становлять наукові праці вітчизняних учених, присвячені проблематиці професійної етики, ділового етикету, етичного лідерства та управління ризиками у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Аналіз наявних досліджень дозволяє виокремити основні напрями систематизації наукових підходів етичних аспектів діяльності підприємств ресторанного бізнесу.

Кириленком Є.В. розглянуто поняття та склад адміністративного проступку [1]. Малюк Л.П., Варипаєва Л.М. розглянули теоретичні правові основи для забезпечення етичних норм та правил етикету надання послуг у готелях і ресторанах [2]. Дученко М.М., Шевчук О.А. вивчали етику бізнесу [3]. Коваль О.Д. досліджував діловий етикет готельно-ресторанного обслуговування [4]. Каховська О.В. досліджувала роль етичного лідерства в забезпеченні конкурентних переваг [5]. Швиданенко Г.О., Швиданенко О.А. розкрили сутність корпоративної етики, а

також різноманітні її термінологічні форми [6]. Мороз В.М., Мороз С.А. запропонували цілісну за своїм змістом та логічну за послідовністю подання модель організації ризик-менеджменту на організаційному рівні [7].

Водночас аналіз наукових джерел свідчить про фрагментарність досліджень, у яких професійна етика розглядається переважно в морально-етичному або управлінському вимірі без належної інтеграції адміністративно-правового аспекту. Це зумовлює необхідність подальшого наукового пошуку, спрямованого на обґрунтування професійної етики як превентивного інструменту запобігання адміністративним правопорушенням у сфері ресторанного господарства.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Мета статті полягає в теоретичному обґрунтуванні професійної етики як превентивного інструменту запобігання адміністративним правопорушенням у сфері ресторанного господарства, а також у розробленні концептуальних засад інтеграції етичних стандартів у систему внутрішнього комплаєнсу підприємства. У межах дослідження передбачається розкрити взаємозв'язок між управлінською культурою та рівнем адміністративно-правових ризиків, визначити роль етичного лідерства у формуванні безпечного правового середовища закладу та запропонувати авторську модель структурної інтеграції правових і ціннісних регуляторів діяльності ресторанного підприємства.

Виклад основного матеріалу дослідження. Сфера ресторанного господарства функціонує в умовах підвищеного адміністративного контролю та нормативного регулювання, що охоплює санітарно-гігієнічні вимоги, правила безпечності харчових продуктів, стандарти обслуговування споживачів, трудове законодавство та вимоги щодо захисту прав людини. Водночас формальне дотримання нормативно-правових актів не завжди гарантує відсутність адміністративних правопорушень. Особливої уваги в цьому контексті потребують правопорушення, що мають не разовий, а системний характер та пов'язані з тривалим ігноруванням встановлених обов'язків. Є триваючі правопорушення, які являють собою специфічний вид складного правопорушення, який по суті є систематичним, розтягнутим у часі невиконанням або неналежним виконанням одного обов'язку [1, с. 220]. Практика засвідчує, що значна частина порушень виникає не лише через правову необізнаність, а й через дефіцит

етичної культури управління та професійної поведінки персоналу. У цьому контексті професійна етика набуває не декларативного, а превентивного значення, трансформуючись у механізм попередження адміністративної відповідальності. Етична поведінка у закладі готельно-ресторанного господарства – потужний засіб формування його позитивного іміджу [2, с. 41].

Зазначене підкреслює, що етичні стандарти виконують не лише репутаційну функцію, а й сприяють стабільності діяльності підприємства та зниженню ризику конфліктів із контролюючими органами.

Для глибшого розуміння ролі етики в управлінні доцільно звернутися до концепції етики бізнесу, яка формує ціннісні орієнтири підприємницької діяльності загалом.

Етика бізнесу – це ділова етика, що базується на чесності, відкритості, вірності даному слову, здатності ефективно функціонувати на ринку відповідно до чинного законодавства, встановлених правил і традицій [3, с. 9]. У площині ресторанного господарства ці принципи безпосередньо пов'язані з дотриманням адміністративно-правових норм. Адміністративні правопорушення у сфері ресторанного господарства зазвичай пов'язані з недотриманням санітарних норм, порушенням правил зберігання та реалізації продукції, неналежним інформуванням споживачів, дискримінаційними практиками обслуговування, порушенням порядку ведення розрахункових операцій. Водночас передумови таких порушень нерідко формуються у площині управлінської культури підприємства. Якщо внутрішні стандарти діяльності зосереджені переважно на досягненні фінансових показників і не підкріплені цінностями безпеки, відповідальності та поваги до споживача, виникає латентна загроза системних відхилень від вимог адміністративного законодавства.

У традиційному розумінні професійна етика у ресторанному бізнесі асоціюється насамперед із поведінковими аспектами взаємодії персоналу з клієнтами та колегами.

Професійна етика у ресторанному бізнесі традиційно розглядається як сукупність моральних норм поведінки персоналу у взаємодії зі споживачами, колегами та партнерами. Йдеться про коректність у звертанні та обслуговуванні [4, с. 17]. Проте в сучасних умовах доцільно розширити це трактування, інтегрувавши до нього адміністративно-правовий вимір. Етика повинна функціонувати не лише як моральний орієнтир, а як скла-

дова системи внутрішнього комплаєнсу, спрямованої на мінімізацію правових ризиків і попередження адміністративних правопорушень у діяльності закладів ресторанного господарства.

Новизна підходу полягає у впровадженні концепції «етичного комплаєнс-континууму», що передбачає безперервний зв'язок між правовими вимогами держави та внутрішніми етичними стандартами підприємства. На відміну від традиційної моделі, у якій правові норми сприймаються як зовнішній примус, запропонований підхід розглядає їх як інтегровану частину корпоративної культури. У межах такого континууму кожна адміністративна вимога трансформується у внутрішній ціннісний стандарт, що підтримується управлінськими рішеннями, навчанням персоналу та системою внутрішнього контролю.

Особливого значення в системі запобігання адміністративним правопорушенням набуває роль керівника закладу ресторанного господарства як носія етичного лідерства. Саме керівник задає ціннісні орієнтири організації, формує модель допустимої поведінки та визначає пріоритети управлінських рішень у сфері безпеки та відповідальності бізнесу. Це потужний механізм, здатний забезпечити вигоди не лише для самої організації, а й для суспільства в цілому [5]. У цьому контексті саме управлінські пріоритети визначають, чи будуть санітарні норми сприйматися персоналом як формальна вимога контролюючих органів, або як невід'ємна складова професійної відповідальності та корпоративних цінностей підприємства. Етичне лідерство формує атмосферу нульової толерантності до порушень, що суттєво знижує ймовірність адміністративних санкцій. Таким чином, професійна етика трансформується з абстрактної моральної категорії в дієвий інструмент управління ризиками.

Важливим елементом превентивної функції етики є розроблення внутрішніх кодексів поведінки, які деталізують вимоги щодо безпеки продукції, комунікації з клієнтами, запобігання конфліктам інтересів, недопущення дискримінації та корупційних практик. Такі документи виконують роль внутрішніх регуляторів поведінки персоналу та слугують орієнтиром у ситуаціях управлінської невизначеності. Сьогодні ряд корпорацій вважають пріоритетним наявність статутів соціальних кодексів відповідальності, відділів етики [6]. Водночас сам факт наявності кодексу не гарантує його ефективності. Необхідною

умовою його дієвості є інституціоналізація етичних норм через регулярні тренінги для персоналу, проведення внутрішніх аудитів, запровадження механізмів анонімного повідомлення про порушення, а також формування системи нематеріального заохочення етичної поведінки.

Подальшим етапом розвитку превентивних механізмів є впровадження етичного ризик-менеджменту, який передбачає ідентифікацію потенційних зон адміністративної вразливості ще до моменту перевірок з боку контролюючих органів. Такий підхід дозволяє перейти від реактивної моделі управління, орієнтованої на усунення наслідків штрафних санкцій, до проактивної моделі запобігання правопорушенням.

Основне завдання ризик-менеджера полягає не лише в мінімізації ризиків, а і в їх вдалому адмініструванні [7, с. 12]. У межах ресторанного господарства етичний ризик-менеджмент може інтегруватися в систему НАССР, кадрову політику та стандарти сервісу, формуючи комплексну модель безпечного управління, орієнтовану на дотримання адміністративно-правових вимог і принципів соціальної відповідальності бізнесу.

З метою систематизації превентивної функції професійної етики доцільно запропонувати авторську ECR-модель (Ethical Compliance in Restaurants), яка інтегрує адміністративно-правові вимоги та внутрішні етичні стандарти у єдину управлінську систему. Модель передбачає функціонування трьох взаємопов'язаних рівнів.

Перший рівень (нормативно-адаптаційний) спрямований на трансформацію зовнішніх адміністративно-правових вимог у внутрішні стандарти діяльності підприємства. На цьому етапі здійснюється аудит регуляторного середовища, аналіз потенційних зон правового ризику та формування локальних регламентів.

Другий рівень (ціннісно-корпоративний) передбачає інтеграцію правових норм у систему корпоративної культури через розроблення етичного кодексу, формування стандартів професійної поведінки, проведення навчання персоналу та запровадження етичного лідерства керівництва. Саме на цьому рівні відбувається інтеріоризація правових вимог як внутрішніх переконань працівників.

Третій рівень (моніторингово-превентивний) забезпечує постійний контроль за дотриманням встановлених стандартів, оцінювання етичної зрілості колективу, внутрішній аудит ризиків та впровадження коригувальних захо-

дів. Особливістю цього рівня є орієнтація не на фіксацію порушення, а на його попередження через ранню ідентифікацію відхилень.

Синергія зазначених рівнів формує замкнений управлінський цикл, у межах якого професійна етика перестає бути декларативною категорією та трансформується у практичний механізм запобігання адміністративним правопорушенням. Таким чином, ECR-модель дозволяє інтегрувати правове регулювання, корпоративну культуру та систему управління ризиками в єдину превентивну архітектуру ресторанного підприємства.

У контексті післявоєнної трансформації економіки та зростання соціальної чутливості суспільства до питань справедливості й відповідальності бізнесу професійна етика набуває ще більшого значення. Порушення прав споживачів або стандартів безпечності харчування сприймається не лише як адміністративне правопорушення, а як соціальна безвідповідальність. Це підсилює репутаційні ризики та може спричинити втрату довіри, що перевищує розмір адміністративного штрафу.

Отже, професійна етика у сфері ресторанного господарства повинна розглядатися як стратегічний інструмент превенції адміністративних правопорушень, а не як факультативний елемент корпоративної культури. Її інтеграція в систему управління підприємством дозволяє мінімізувати правові ризики, підвищити якість сервісу та сформувати стійку конкурентну перевагу. Запропонована концепція етичного комплаєнс-континууму відкриває перспективи подальших досліджень у напрямі розроблення моделей оцінювання рівня етичної зрілості ресторанних підприємств та їх впливу на частоту адміністративних санкцій. У такий спосіб адміністративне право і професійна етика перестають функціонувати ізольовано, формуючи інтегровану систему правової та управлінської безпеки ресторанного бізнесу.

Висновки. Узагальнюючи результати дослідження, слід констатувати, що професійна етика у сфері ресторанного господарства набуває системоутворюючого значення в контексті попередження адміністративних правопорушень. Її функція виходить за межі морального регулювання поведінки персоналу та трансформується у складову механізму адміністративно-правової безпеки підприємства. Доведено, що формальне дотримання нормативних вимог без належної інтеграції етичних принципів у корпоративну культуру не забезпечує сталого зниження

правових ризиків. Запропонована концепція етичного комплаєнс-континууму та ECR-модель дозволяють вибудувати цілісну превентивну архітектуру управління, у межах якої правові приписи інтеріоризуються як внутрішні ціннісні орієнтири колективу. Такий підхід сприяє формуванню етичної зрілості організації, підвищенню відповідальності

керівництва та мінімізації ймовірності застосування адміністративних санкцій. Перспективи подальших досліджень пов'язані з розробленням методик кількісного оцінювання рівня етичного комплаєнсу та емпіричним підтвердженням його впливу на показники правової стабільності підприємств ресторанного бізнесу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Кириленко Є.В. Поняття та склад адміністративних правопорушень: запрошення до дискусії. *Порівняльно-аналітичне право*. 2013. № 3-1. С. 219–221.
2. Малюк Л.П., Варипаєва Л.М. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі навч. посібник. Х. : ХДУХТ, 2016. 146 с.
3. Дученко М.М., Шевчук О.А. Бізнес-етика: конспект лекцій: навч. посіб. для студ. спеціальності 051 «Економіка» освітньою програмою «Управління персоналом та економіка праці». Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2020. 56 с.
4. Коваль О.Д. Методичні рекомендації з навчальної дисципліни «Діловий етикет готельно-ресторанного обслуговування» для здобувачів вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа. Ужгород, 2025. 51 с.
5. Kakhovska O. B. (2024). Role of Ethical Leadership in Ensuring Competitive Advantages of Retail Enterprises. *Problems of Modern Transformations*. Series: Economics and Management, (15). <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-15-04-10>
6. Швиданенко Г., Швиданенко О. Корпоративна етика у контексті глобальних викликів та забезпечення економічного зростання бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2024. Вип. (61). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-61-124>
7. Мороз В.М., Мороз С.А. Ризик-менеджмент : навч. посібник для студ. спец. 281 «Публічне управління та адміністрування». Харків : НТУ «ХПІ», 2018. 140 с.

REFERENCES:

1. Kyrylenko, Ye.V. (2013). Poniattia ta sklad administratyvnykh pravoporushen: zaproshennia do dyskusii [The concept and composition of administrative offenses: an invitation to a discussion]. *Porivnialno-analitychne pravo – Comparative and analytical law*. no. 3-1. pp. 219–221. [in Ukrainian].
2. Maliuk, L.P., & Varypaieva, L.M. (2016). Profesiina etyka ta etyket u hotelno-restorannomu biznesi [Professional ethics and etiquette in the hotel and restaurant business]. Kharkiv: KhDUKhT. [in Ukrainian].
3. Duchenko, M.M., & Shevchuk, O.A. (2020). Biznes-etyka: konspekt leksii [Business ethics: lecture notes]. Kyiv : KPI im. Ihoria Sikorskoho. [in Ukrainian].
4. Koval, O.D. (2025). Methodychni rekomendatsii z navchalnoi dystsypliny «Dilovyi etyket hotelno-restorannoho obsluhovuvannia» dlia zdobuvachiv vyshchoi osvity haluzi znan 24 Sfera obsluhovuvannia spetsialnosti 241 Hotelno-restoranna sprava osvitno-profesiinoi prohramy Hotelno-restoranna sprava [Methodological recommendations on the academic discipline "Business etiquette of hotel and restaurant service" for higher education applicants in the field of knowledge 24 Service area of specialty 241 Hotel and restaurant business of the educational and professional program Hotel and restaurant business]. Uzhhorod. [in Ukrainian].
5. Kakhovska, O. B. (2024). Role of Ethical Leadership in Ensuring Competitive Advantages of Retail Enterprises. *Problems of Modern Transformations*. Series: Economics and Management, (15). DOI: <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-15-04-10> [in English].
6. Shvydanenko, H., & Shvydanenko, O. (2024). Korporatyvna etyka u konteksti hlobalnykh vyklykiv ta zabezpechennia ekonomichnoho zrostantia biznesu [Corporate ethics in the context of global challenges and ensuring economic growth of business]. *Ekonomika ta suspilstvo – Economy and society*. no. 61. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-61-124> [in Ukrainian].
7. Moroz, V.M., & Moroz, S.A. (2018). Ryzyk-menedzhment [Risk management]. Kharkiv : NTU «KhPI». [in Ukrainian].

Дата надходження статті: 18.03.2026

Дата прийняття статті: 06.04.2026

Дата публікації статті: 09.04.2026