

УДК 640.432

Середа О.Г.

д-р філософії, старший викладач, Сумський національний аграрний університет,
м. Суми

ЕКОЛОГІЧНЕ СЕРВІРУВАННЯ ЯК ЕЛЕМЕНТ ІМІДЖУ РЕСТОРАНУ

Зростання екологічних загроз і посилення вимог суспільства до екологічної безпеки обумовлюють потребу у впровадженні нових підходів до організації ресторанної діяльності, що передбачає раціональне використання

ресурсів, мінімізацію відходів та популяризацію екологічної культури споживання. У цьому контексті екологічне сервірування набуває особливого значення, виступаючи не лише естетичною складовою процесу обслуговування, але й важливим інструментом позиціонування ресторану на ринку.

Метою даної роботи є аналіз особливостей розвитку екологічного сервірування у закладах ресторанного господарства в Україні.

Під екологічним сервіруванням розуміють використання біорозкладних, багаторазових та натуральних матеріалів у процесі оформлення столу, а також залучення декоративних елементів природного походження. Застосування таких практик дає можливість інтегрувати естетичність і функціональність із принципами екологічної свідомості, формуючи у відвідувачів відповідальне ставлення до навколишнього середовища. Водночас екологічне сервірування сприяє зменшенню впливу ресторанного господарства на довкілля шляхом оптимізації використання ресурсів і зниження обсягів утворення відходів.

Заклади, які активно впроваджують екоорієнтовані практики, інтегрують у свою діяльність принципи сталого розвитку: мінімізацію застосування одноразового пластику, використання багаторазового текстилю, впровадження посуду та аксесуарів із відновлюваної сировини. Такі заходи забезпечують підвищення конкурентоспроможності підприємства, формування його позитивного іміджу, а також сприяють закріпленню позицій на ринку як соціально відповідального суб'єкта.

Незважаючи на обмеженість наукових досліджень, присвячених безпосередньо тематиці екологічного сервірування, у літературі висвітлюються споріднені напрями, зокрема питання екологічності одноразового посуду, організації сталих практик у ресторанах та використання натуральних матеріалів у дизайні інтер'єрів. У систематичних оглядах [1] зазначається, що перспективним напрямом є розробка екологічних альтернатив із біоматеріалів (натуральні волокна, сільськогосподарські відходи, побічні продукти переробки зерна, борошно різних культур), які можуть бути використані як у виробництві посуду, так і в оформленні інтер'єру та сервіруванні. У дослідженнях [2]

сформульовано концепцію «еко-ресторану майбутнього», де центральне місце відведене мінімізації відходів і раціональному використанню ресурсів, що узгоджується з ідеями екологічного сервірування. Автори наголошують, що вибір багаторазових чи біорозкладних матеріалів для посуду, приборів та декору відображає не лише естетичні рішення, а й загальну філософію гармонії з природою. У роботах [3] підкреслюється значення екологічного дизайну у створенні сприятливого простору ресторану, що включає використання натуральних та біорозкладних елементів, поєднання естетики і функціональності, а також інтеграцію принципів екологічної культури у всі аспекти діяльності закладу.

Український ресторанний ринок також демонструє приклади практичної реалізації екологічного підходу. Зокрема, у місті Ужгород один із ресторанів упровадив використання їстівного посуду, виготовленого виключно з пресованої пшениці, що дозволяє уникнути утворення відходів і поєднує гастрономічний досвід із принципами екологічності [4]. У Рівному результати опитування показали, що 90 % закладів ресторанного господарства використовують екологічне одноразове пакування, 77 % здійснюють сортування відходів, 70 % передають їх на переробку, а значна частка впроваджує заходи з енерго- та водозбереження. Хоча ці практики не завжди прямо стосуються екологічного сервірування, вони створюють сприятливе середовище для його розвитку [5]. У Луцьку заклад Misto.cafe, співпрацюючи з ГО «Нуль відходів Луцьк», реалізував політику «zero waste», що передбачає відмову від пластикових трубочок і стіків цукру, організацію сортування та переробки відходів, а також скорочення використання одноразових аксесуарів у сервіруванні [5]. У Львові впроваджено ініціативу Zero Cup, яка функціонує на основі системи заставних горняток для напоїв «із собою», що значно знижує обсяги використання одноразового посуду та демонструє приклад успішної інтеграції екологічних принципів у повсякденну діяльність кав'ярень [5].

Отже, екологічне сервірування є важливим інструментом підвищення якості ресторанного обслуговування та формування позитивного іміджу закладу

як соціально відповідального учасника ринку. Його впровадження дозволяє поєднувати естетичні та функціональні аспекти з екологічною доцільністю, сприяє популяризації екологічної культури серед споживачів і водночас забезпечує зменшення антропогенного навантаження на довкілля.

Список використаних джерел літератури:

1. Pantović, A., Tomić, N., Petrović, T., & Djekić, I. (2025). Sustainable Perspectives of Disposable Tableware: A Systematic Review. *Sustainability*, 17(4), 1434. <https://doi.org/10.3390/su17041434>
2. DeMicco, F., Seferis, J., Bao, Y., & Scholz, M. E. (2014). *The eco-restaurant of the future: A case study*. *Journal of Foodservice Business Research*, 17(5), 427–435. <https://doi.org/10.1080/15378020.2014.945893>
3. Singhal, P. (2024). A study on the implementation of eco-friendly design techniques in hospitality space (restaurant). **World Journal of Advanced Research and Reviews*, 21*(2), 525–531. <https://doi.org/10.30574/wjarr.2024.21.2.0578>
4. Misto.cafe. Політика zero waste у луцькому кафе. Rubryka. URL: https://rubryka.com/2025/01/21/polityka-zero-waste/?utm_source=chatgpt.com (дата звернення: 19.10.2025).
5. Zero Cup. (n.d.). Zero Cup Lviv: заставні багаторазові горнятка для напоїв. City Zero Waste. URL: https://city.zerowaste.org.ua/wiki/zero_cup_lviv?utm_source=chatgpt.com (дата звернення: 19.10.2025).