

НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ ПУБЛІЧНОГО ПРАВА

*Кваліфікаційна наукова
праця на правах рукопису*

КРОПИВНИЙ ЄВГЕН ВІКТОРОВИЧ

УДК 342.9:640.4(477)

ДИСЕРТАЦІЯ

**АДМІНІСТРАТИВНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ СФЕРИ
ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ**

Спеціальність – 081 «Право»

Галузь знань – 08 «Право»

Подається на здобуття ступеня доктора філософії

Дисертація містить результати власних досліджень. Використання ідей,
результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело

Є.В. Кропивний

Науковий керівник: **Сорока Лариса Володимирівна**, доктор юридичних
наук, професор

Київ – 2026

АНОТАЦІЯ

Кропивний Є.В. Адміністративно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності в Україні. – *Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису.*

Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 081 «Право». – Науково-дослідний інститут публічного права, Київ, 2026.

У дисертації здійснено комплексне та системне дослідження адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності.

Визначено, що поняття «громадське харчування» і «ресторанне господарство» є спорідненими, але мають суттєві відмінності, що стосуються їхньої специфіки та обсягу. Вважаємо, що громадське харчування - це загальний термін, який охоплює всю сферу послуг, пов'язаних з приготуванням, подачею та продажем їжі і напоїв на комерційній основі. Цей сектор включає різноманітні заклади, від ресторанів і кафе до фаст-фудів, їдалень, кіосків та кейтерингових компаній. Громадське харчування має на меті задоволення потреб у харчуванні великої кількості людей, і його послуги орієнтовані на різні категорії споживачів з різними фінансовими можливостями. До цього сегменту можна віднести не тільки заклади високої кухні, а й заклади швидкого харчування, їдальні в школах, лікарнях, підприємствах, а також вуличні точки продажу їжі. Тоді як, ресторанне господарство є більш вузьким терміном, що описує частину сфери громадського харчування, яка зосереджена на ресторанах та подібних закладах (кафе, бари, бістро), що спеціалізуються на наданні більш високоякісних послуг з приготування і подачі їжі. Ресторанне господарство орієнтоване на створення комфортних умов для відвідувачів, де значну увагу приділяється не тільки якості їжі, але й обслуговуванню, атмосфері закладу та загальному досвіду клієнтів.

Зазначено, що сфера громадського харчування – це галузь економіки, яка включає в себе підприємства та організації, що займаються приготуванням, продажем і подачею їжі та напоїв на комерційній основі з метою забезпечення споживачів якісними харчовими послугами, створення комфортних умов для прийому їжі, а також задоволення потреб людей у харчуванні поза домом. Вона охоплює різноманітні типи закладів, від ресторанів, кафе, барів і бістро до їдалень, столових, фаст-фудів і кейтерингових компаній.

Виокремлено об'єкти громадського харчування, які залежно від різних критеріїв запропоновано 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).

Класифіковано принципи адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності: 1) конституційні принципи: законності; верховенства права; захисту прав людини та громадянина; соціальної справедливості; правової визначеності та стабільності; відкритості; 2) принципи бізнесової цілісності: координації; сталого розвитку; об'єктивності; взаємоузгодженості економічних інтересів операторів, суспільства і держави; визнання свободи господарської діяльності у сфері органічного виробництва та/або обігу органічної продукції; принцип переорієнтації спеціалістів сфери громадського харчування та гостинності; принцип розвитку застосування інноваційних технологій; принцип соціально орієнтованого бізнесу; принцип щедрості та доброзичливості по відношенню до гостей; принцип використання цифрових технологій для забезпечення безпеки та комфорту гостей; принцип постійного підвищення рівня освіти, забезпечення професійними кадрами; 3) принципи управління закладами сфери

громадського харчування та гостинності: організація ефективного управління; фінансова ефективність; планування меню; інновації в обслуговуванні та продуктах; стабільність і розвиток; 4) принципи, що стосуються обслуговування в закладах сфери громадського харчування та гостинності: привітність і професіоналізм; швидкість обслуговування; персоналізований підхід; чистота і комфорт; реакція на зауваження і претензії.

Визначено, що державна політика в сфері громадського харчування та гостинності – це система економічних, соціальних, екологічних та правових заходів, які визначають напрямки розвитку підприємств громадського харчування, готельного та ресторанного бізнесу, сприяючи створенню сприятливих умов для їх розвитку, підвищенню конкурентоспроможності та забезпеченню високої якості обслуговування для споживачів.

Розроблено проєкт Стратегії (концепції) розвитку державної політики в сфері громадського харчування та гостинності в Україні на період до 2030 року (представлено в додатку Б до дисертації).

Визначено, що нормативно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності – це система норм права, що урегульовують суспільні відносини розвитку та стабільного функціонування гастрономічної індустрії, захисту прав споживачів, якості та безпечності харчових продуктів і послуг, обслуговування, що гарантує споживачам безпеку та задоволення їхніх потреб та інтересів.

Аргументовано необхідність запровадження заходів податкового стимулювання в сфері громадського харчування та гостинності: 1) податкове стимулювання відновлення бізнесу; 2) підтримка малого та середнього бізнесу як суб'єктів в сфері громадського харчування та гостинності; 3) підвищення конкурентоспроможності; 4) створення сприятливого інвестиційного клімату; 5) соціальна стабільність.

Наведено поняття суб'єкти адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності – це органи державної влади, органи місцевого самоврядування та інші уповноважені суб'єкти, що

здійснюють управлінські, контрольні, правозастосовні та інші адміністративно-правові функції в сфері громадського харчування та гостинності, з метою забезпечення публічних інтересів, таких як безпека, якість харчових продуктів, розвиток інфраструктури, захист прав споживачів та забезпечення належних умов обслуговування.

Стверджується, що адміністративні методи адміністративно-правового регулювання в сфері громадського харчування та гостинності – це сукупність способів, прийомів та заходів цілеспрямованого владно-організуючого впливу уповноважених суб'єктів публічної адміністрації на поведінку підпорядкованих об'єктів по реалізації завдань і функцій держави щодо забезпечення життя та здоров'я споживачів, захисту прав приватного сектору, сприянні підвищенню якості та безпечності харчових продуктів тощо. Тоді як економічні методи адміністративно-правового регулювання в сфері громадського харчування та гостинності – це сукупність способів, прийомів та заходів, які використовують уповноважені суб'єкти публічної адміністрації з метою створення таких економічних умов, які сприяють підвищенню рівня ефективності, забезпечення конкурентоспроможності, стабільності та розвитку сфери громадського харчування та гостинності.

На підставі вивчення міжнародного досвіду адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності пропонуємо імплементувати такі практики. З досвіду Швеції пропонуємо впроваджувати в гастрономічну індустрію наступні перспективні кроки: 1) нові технології в галузі харчування, особливо орієнтуючись на екологічні та здорові варіанти харчових продуктів; 2) державна політика мінімізації харчових відходів; 3) здійснення державного регулювання через спеціальні органи. Практичний досвід Франції у розвитку гастрономічної індустрії свідчить, що перспективними напрямами для сфери громадського харчування та гостинності України є: урахування трансформації споживчих уподобань і зростання попиту на індивідуалізовані заходи; активне впровадження сучасних технологій для підвищення ефективності діяльності та якості обслуговування; поширення

екологічно відповідальних і сталих практик; удосконалення нормативно-правового регулювання з урахуванням його впливу на розвиток сектору громадського харчування. Для модернізації сфери громадського харчування та гостинності в Україні можна використати наступні перспективні напрямки, засновані на досвіді Іспанії: 1) створення ефективної системи управління харчовими контрактами та постачаннями; 2) впровадження принципів сталого розвитку і циркулярної економіки; 3) розвиток сталих туристичних і гастрономічних проєктів. На прикладі Республіки Хорватія вважаємо необхідним прийняття спеціального нормативно-правового акту Закону України «Про гостинну індустрію». Даний нормативно-правовий акт урегульовував би наступні групи відносин: 1) організація та функціонування закладів гостинності; 2) забезпечення якості послуг та безпеки; 3) захист прав споживачів та працівників; 4) державне регулювання та підтримка галузі; 5) розвиток сталого туризму та індустрії гостинності; 6) регулювання міжнародних аспектів.

Ключові слова: гостинність, громадське харчування, гастрономічна індустрія, кейтеринг, адміністративно-правове регулювання, адміністративно-правове забезпечення, адміністративні процедури, адміністративно-правові засоби, адміністративно-правовий вплив, публічна адміністрація.

SUMMARY

Kropyvnyi E.V. Administrative and legal regulation of the public catering and hospitality sector in Ukraine – *Qualification scientific work on the rights of a manuscript.*

The thesis for obtaining a scientific degree of Doctor of Philosophy in speciality 081 «Law». – Scientific Institute of Public Law, Kyiv, 2026.

The dissertation carries out a comprehensive and systematic study of administrative and legal regulation of the catering and hospitality sector.

It is determined that the concepts of «public catering» and «restaurant business» are related, but have significant differences in terms of their specificity and scope. We believe that public catering is a general term that covers the entire sphere of services related to the preparation, serving and sale of food and beverages on a commercial basis. This sector includes a variety of establishments, from restaurants and cafes to fast food outlets, canteens, kiosks and catering companies. Catering aims to meet the nutritional needs of a large number of people, and its services are targeted at different categories of consumers with different financial capacities. This segment includes not only fine dining establishments, but also fast-food outlets, canteens in schools, hospitals, businesses, and street food outlets. In contrast, the restaurant industry is a narrower term that describes the part of the food service sector that focuses on restaurants and similar establishments (cafes, bars, bistros) that specialise in providing higher quality food preparation and serving services. The restaurant industry is focused on creating a comfortable environment for visitors, with significant attention paid not only to the quality of food, but also to service, atmosphere and overall customer experience.

It is noted that the catering industry is a sector of the economy that includes enterprises and organizations engaged in the preparation, sale and serving of food and beverages on a commercial basis in order to provide consumers with quality food services, create comfortable conditions for eating, and meet people's needs for eating out. It covers a variety of types of establishments, from restaurants, cafes, bars and bistros to canteens, canteens, fast food outlets and catering companies.

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

The article classifies the principles of administrative and legal regulation of the catering and hospitality sector: 1) constitutional principles: legality; rule of law; protection of human and civil rights; social justice; legal certainty and stability; openness; 2) principles of business integrity: coordination; sustainable development; objectivity; mutual coherence of economic interests of operators, society and the state; recognition of freedom of economic activity in the field of organic production and/or circulation of organic products; principle of reorientation of specialists in the field of catering and hospitality; principle of development of the use of innovative technologies; principle of socially oriented business; principle of generosity and friendliness towards guests; principle of using digital technologies to ensure security organization of effective management; financial efficiency; menu planning; innovations in service and products; stability and development; 4) principles related to service in catering and hospitality establishments: cordiality and professionalism; speed of service; personalized approach; cleanliness and comfort; response to comments and complaints.

It is determined that the State policy in the field of public catering and hospitality is a system of economic, social, environmental and legal measures that determine the directions of development of public catering, hotel and restaurant business, contributing to the creation of favorable conditions for their development, increasing competitiveness and ensuring high quality of service for consumers.

A draft Strategy (concept) for the development of state policy in the field of public catering and hospitality in Ukraine for the period up to 2030 has been developed (presented in Appendix B to the dissertation).

It is determined that the regulatory and legal regulation of the catering and hospitality sector is a system of legal norms that regulate social relations for the development and stable functioning of the gastronomy industry, consumer protection, quality and safety of food products and services, and services that guarantee consumers safety and satisfaction of their needs and interests.

The necessity of introducing tax incentives in the field of catering and hospitality is substantiated: 1) tax incentives for business recovery; 2) support for small and medium-sized businesses as entities in the field of catering and hospitality; 3) increasing competitiveness; 4) creating a favourable investment climate; 5) social stability.

The article defines the concept of subjects of administrative and legal regulation of the catering and hospitality sector as public authorities, local self-government bodies and other authorised entities which perform management, control, law enforcement and other administrative and legal functions in the catering and hospitality sector with a view to ensuring public interests, such as safety, food quality, infrastructure development, consumer protection and provision of appropriate service conditions.

It is argued that administrative methods of administrative and legal regulation in the field of public catering and hospitality are a set of methods, techniques and measures of targeted power and organisational influence of authorized public administration entities on the behavior of subordinate objects in order to implement the tasks and functions of the State to ensure the life and health of consumers, protect the rights of the private sector, promote the quality and safety of food products, etc. Whereas economic methods of administrative and legal regulation in the field of catering and hospitality are a set of methods, techniques and measures used by authorised public administration entities to create economic conditions that contribute to increasing the level of efficiency, ensuring competitiveness, stability and development of the catering and hospitality sector.

Based on the study of international experience in administrative and legal regulation of the catering and hospitality sector, we propose to implement the following practices. From the experience of Sweden, we propose to introduce the following

promising steps into the gastronomic industry: 1) new technologies in the food industry, especially focusing on ecological and healthy food options; 2) state policy to minimize food waste; 3) implementation of state regulation through special bodies. From the practical experience of France in the development of the gastronomic industry, the following are promising for the catering and hospitality sector of Ukraine: 1) the impact of changes in consumer preferences and demand for personalized events; 2) the introduction of technologies in the catering sector, increasing the efficiency and quality of service; 3) environmental sustainability and the growing importance of environmentally friendly practices; 4) the dynamic development of the regulatory environment, as well as its impact on the catering sector. To modernize the catering and hospitality sector in Ukraine, the following promising areas can be used, based on the experience of Spain: 1) creating an effective system for managing food contracts and supplies; 2) implementing the principles of sustainable development and the circular economy; 3) developing sustainable tourism and gastronomic projects. Using the example of the Republic of Croatia, we consider it necessary to adopt a special regulatory legal act of the Law of Ukraine «On the Hospitality Industry». This regulatory legal act would regulate the following groups of relations: 1) organization and functioning of hospitality establishments; 2) ensuring the quality of services and safety; 3) protecting the rights of consumers and employees; 4) state regulation and support of the industry; 5) developing sustainable tourism and the hospitality industry; 6) regulating international aspects.

Keywords: hospitality, public catering, gastronomic industry, catering, administrative and legal regulation, administrative and legal support, administrative procedures, administrative and legal means, administrative-legal influence, public administration.

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

в яких опубліковані основні наукові результати дисертації:

1. Кропивний Є.В. Види об'єктів сфери громадського харчування та гостинності. *Київський часопис права*. 2024. № 4. С. 89–94. DOI: <https://doi.org/10.32782/klj/2024.4.12>

2. Кропивний Є.В. Принципи адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності. *Журнал східноєвропейського права*. 2024. № 122. С. 105–111. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.11297285>

3. Кропивний Є.В. Міжнародний досвід адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності. *Dictum Factum*. 2025. № 2(18). С. 96–101. DOI: <https://doi.org/10.32703/2663-6352/2025-2-18-96-101>

4. Кропивний Є.В. Державна політика у сфері громадського харчування та гостинності. *Київський часопис права*. 2025. № 3. С. 189–195. DOI: <https://doi.org/10.32782/klj/2025.3.26>

5. Кропивний Є.В. Засоби адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності. *Наукові інновації та передові технології*. 2025. № 10(50). С. 1051–1060. DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-10\(50\)-1051-1060](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-10(50)-1051-1060)

які засвідчують апробацію матеріалів дисертації:

6. Кропивний Є.В. Гостинність як об'єкт адміністративно-правового регулювання. *Глобальні тенденції та проблеми розвитку вищої освіти: матеріали міжнародної науково-практичної конференції* (Київ, 1 груд. 2023 р.). Київ: Видавничий центр «Кафедра», 2023. С. 142–145.

7. Кропивний Є.В. Напрямки вдосконалення сфери громадського харчування та гостинності. *Проблеми правового регулювання публічних відносин в контексті сучасних глобалізаційних та євроінтеграційних процесів в Україні: матеріали міжнародної науково-практичної конференції* (Київ, 18 черв. 2024 р.). Київ: Видавничий центр «Кафедра», 2024. С. 32–37.

8. Кропивний Є.В. Загальна характеристика основних засад адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності. *Україна-2024: глобальні та регіональні виклики*: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (Рівне, 11 жовт. 2024 р.). Рівне: Навчально-науковий інститут права Національного університету водного господарства та природокористування, 2024. С. 118–122.

ЗМІСТ

ВСТУП	14
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-ПРАВОВІ ЗАСАДИ АДМІНІСТРАТИВНО-ПРАВОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ СФЕРИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ГОСТИННОСТІ	24
1.1. Сфера громадського харчування та гостинності як об'єкт адміністративно-правового дослідження	24
1.2. Види об'єктів сфери громадського харчування та гостинності	46
1.3. Принципи адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності	58
1.4. Державна політика у сфері громадського харчування та гостинності	73
Висновки до розділу 1	92
РОЗДІЛ 2. МЕХАНІЗМ АДМІНІСТРАТИВНО-ПРАВОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ СФЕРИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ГОСТИННОСТІ	95
2.1. Нормативно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності	95
2.2. Суб'єкти механізму адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності	115
2.3. Засоби адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності	137
Висновки до розділу 2	153
РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ АДМІНІСТРАТИВНО-ПРАВОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ СФЕРИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ГОСТИННОСТІ	156
3.1. Міжнародний досвід адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності	156
3.2. Напрямки вдосконалення адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності	180
Висновки до розділу 3	193
ВИСНОВКИ	196
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	201
ДОДАТКИ	220

ВСТУП

Обґрунтування вибору теми дослідження. Адміністративно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності є актуальним напрямом дослідження, оскільки ця сфера відіграє важливу роль у розвитку економіки, туризму та забезпеченні соціального добробуту населення України. Зростання туристичного потоку, розвиток міжнародних контактів та підвищення вимог до якості послуг вимагають створення сучасного правового підґрунтя, яке б регулювало діяльність закладів громадського харчування та гостинності. Наразі в Україні відсутній спеціальний закон, який би охоплював усі аспекти цієї галузі, що створює прогалини в правовому регулюванні й ускладнює її функціонування. Окрім того, з огляду на те, що Україна розробила Загальнодержавну програму адаптації законодавства України до законодавства Європейського Союзу та 23 червня 2022 році стала кандидатом на вступ до Європейського Союзу своєчасною та необхідною є гармонізації національного законодавства з міжнародними стандартами та практиками в сфері громадського харчування та гостинності. В умовах інтеграції України в європейське співтовариство важливо розробити ефективні механізми правового регулювання, які забезпечать прозорість, відповідальність і сталий розвиток сфери громадського харчування та гостинності. Це дозволить підвищити конкурентоспроможність українських закладів на міжнародному ринку, залучити іноземні інвестиції та покращити якість послуг, що надаються громадянам і туристам.

Разом з тим, необхідним є розв'язання низки практичних проблем, таких як боротьба з харчовими відходами, забезпечення санітарних і безпечних умов роботи закладів, захист прав споживачів і працівників. Вивчення адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності дозволить розробити рекомендації для вдосконалення законодавства, враховуючи сучасні тенденції, інновації та запити споживачів. Це сприятиме не лише правовій визначеності, але й формуванню позитивного

іміджу України як держави з високими стандартами обслуговування. На сьогодні, питання розкриття сфери громадського харчування та гостинності як об'єкту адміністративно-правового дослідження; принципів адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності; державної політики у сфері громадського харчування та гостинності; засобів адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності були розглянуті лише фрагментарно. Недостатня теоретична розробленість проблематики у цій сфері, її беззаперечна наукова значущість та актуальність зумовлюють потребу у проведенні поглибленого дослідження адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності.

Зв'язок теми дисертації із сучасними дослідженнями. Під час написання дисертаційного дослідження основою для побудови теоретичних конструкцій стали праці теоретиків адміністративного права та процесу, а саме: В. Авер'янова, О. Андрійко, Є. Додіна, О. Запотоцької, Л. Кожури, Т. Коломоєць, В. Колпакова, А. Коренєва, О. Кузьменко, А. Комзюка, Д. Лук'янця, А. Мельника, Н. Нижник, І. Пастуха, Д. Приймаченко, Л. Сороки, С. Стеценка, Г. Стріяшко, С. Тимченка, В. Чорної та ін.

Важливе значення для здійснення дослідження сфери гостинності були праці І. Андrenко, Г. Андрущенко, А. Безпалова, І. Василькова, Г. Вишневська, М. Гакова, А. Карюк, Ю. Краснокутська, І. Комарніцький, І. Луцький, К. Панченко, А. Поплавська, В. Русавська, І. Сегеда, Д. Соколов, О. Табенська, Д. Шаповаленко, А. Шестірко та ін.

Вагоме значення для сфери громадського харчування стали наукові праці І. Андrenко, Л. Безтелесна, Н. Бишева, А. Боровика, М. Братіцел, І. Курило, Ю. Краснокутська, Д. Малков, Є. Муращенко, О. Пляшко, К. Шкарупи та ін.

Наукові досягнення згаданих учених сприяли поглибленому дослідженню адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності. В той же час, слід відзначити, що вищезазначені науковці дану проблематику досліджували з урахуванням сфери своєї професійної діяльності.

Усе вищезазначене свідчить про актуальність і необхідність узагальнення теоретичного та емпіричного матеріалу, визначення напрямків удосконалення адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності в Україні та обґрунтування способів вирішення завдань, зазначених у цьому дослідженні.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Дисертаційне дослідження узгоджується з основними положеннями Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони від 21 березня 2014 року; Стратегії сталого розвитку «Україна–2030», схваленої Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722/2019; Концепції Загальнодержавної програми адаптації законодавства України до законодавства Європейського Союзу, затвердженої Законом України від 21 листопада 2002 року № 228-IV; Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року, затвердженої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 16 березня 2017 р. № 168-р.

Тема дисертаційного дослідження узгоджується з планом науково-дослідної роботи Науково-дослідного інституту публічного права «Правове забезпечення прав, свобод та законних інтересів суб'єктів публічно-правових відносин» (номер державної реєстрації 0126U003901) та затверджена рішенням вченої ради Науково-дослідного інституту публічного права 21 листопада 2022 року (протокол № 15).

Мета і завдання дослідження. *Мета* дисертаційного дослідження полягає в тому, щоб на основі аналізу чинного законодавства України, практики його реалізації та узагальнення основних положень праць науковців визначити засади адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності в Україні, а також запропонувати шляхи вдосконалення даного виду регулювання.

Відповідно до мети дослідження необхідно вирішити такі *завдання*:

- розкрити сферу громадського харчування та гостинності як об’єкт адміністративно-правового дослідження;
- виокремити види об’єктів сфери громадського харчування та гостинності;
- визначити принципи адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності;
- схарактеризувати державну політику у сфері громадського харчування та гостинності;
- розкрити нормативно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності;
- розкрити повноваження та компетенцію суб’єктів механізму адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності;
- визначити засоби адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності;
- узагальнити міжнародний досвід адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності;
- запропонувати напрямки вдосконалення адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності.

Об’єктом дослідження є суспільні відносини, що виникають у процесі організації, функціонування та контролю діяльності закладів громадського харчування і гостинності, а також забезпечення їх правового регулювання з боку держави.

Предметом дослідження є адміністративно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності в Україні.

Методи дослідження. Методологічною основою дослідження є як загальнонаукові, так і спеціальні методи наукового пізнання. *Логіко-семантичний* та *формально-юридичний* методи (підрозділи 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3) дозволили поглибити понятійно-категоріальний апарат, зокрема визначити поняття: «громадське харчування», «гостинність», «гастрономічна індустрія»,

«нормативно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності», «принципи адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності», «державна політика адміністративно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності», «засоби адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності». *Порівняльно-правовий* метод (підрозділ 2.3) застосовано для вивчення повноважень та компетенції суб'єктів адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності. Методи *класифікації, групування, системно-структурний, системно-функціональний* (підрозділи 1.2, 1.3, 2.3, 3.2) дозволили класифікувати нормативно-правові акти, якими урегульовано сферу громадського харчування та гостинності; класифіковано принципи адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності; розкрито сутність адміністративних та економічних методів адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності; виокремлено перспективні напрямки вдосконалення адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності тощо. Метод *статистичного аналізу* (підрозділи 2.3, 3.1) було використано під час роботи з офіційно-статистичними матеріалами щодо адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності. Із використанням *індуктивного* методу (підрозділи 1.3, 2.2, 2.3, 3.2) підтверджено висновок про необхідність удосконалення законодавства, яким урегульовано суспільні відносини в сфері громадського харчування та гостинності.

Емпіричну базу дослідження становить статистична та довідкова інформація щодо адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності.

Нормативно-правову основу дослідження склали Конституція України, закони України, акти Кабінету Міністрів України, акти центральних органів виконавчої влади, акти місцевих органів публічної адміністрації, а також міжнародні нормативно-правові акти, які ратифікувала Україна.

Наукова новизна отриманих результатів визначається тим, що дисертація є однією з перших спроб комплексно та системно з використанням сучасних методів пізнання та використанням новітніх досягнень науки адміністративного права дослідити адміністративно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності. У результаті проведеного дослідження сформульовано низку нових наукових положень і висновків, зроблених особисто здобувачем. Зокрема:

вперше:

- визначено, що поняття «громадське харчування» і «ресторанне господарство» є спорідненими, але мають суттєві відмінності, що стосуються їхньої специфіки та обсягу: громадське харчування – це загальний термін, який охоплює всю сферу послуг, пов’язаних з приготуванням, подачею та продажем їжі і напоїв на комерційній основі. Цей сектор включає різноманітні заклади, від ресторанів і кафе до фаст-фудів, їдалень, кіосків та кейтерингових компаній. Громадське харчування має на меті задоволення потреб у харчуванні великої кількості людей, і його послуги орієнтовані на різні категорії споживачів з різними фінансовими можливостями. До цього сегменту можна віднести не тільки заклади високої кухні, а й заклади швидкого харчування, їдальні в школах, лікарнях, підприємствах, а також вуличні точки продажу їжі. Тоді як, ресторанне господарство є більш вузьким терміном, що описує частину сфери громадського харчування, яка зосереджена на ресторанах та подібних закладах (кафе, бари, бістро), що спеціалізуються на наданні більш високоякісних послуг з приготування і подачі їжі. Ресторанне господарство орієнтоване на створення комфортних умов для відвідувачів, де значну увагу приділяється не тільки якості їжі, але й обслуговуванню, атмосфері закладу та загальному досвіду клієнтів;
- розроблено проект Стратегії (концепції) розвитку державної політики в сфері громадського харчування та гостинності в Україні на період до 2030 року;
- доведено необхідність прийняття спеціального нормативно-правового акту Закону України «Про гостинну індустрію»;

– запропоновано внести зміни та доповнення до: ч. 4 ст.4 Закону України «Про туризм» та доповнити підпунктом «гастрономічний туризм»; ч. 2 ст. 2 Закону України «Про інвестиційну діяльність» доповнити підпунктом 7 «принципу пріоритетності інвестиційної діяльності резидентами України»; п. 4 постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження критеріїв оцінки допустимості державної допомоги на відновлення платоспроможності та реструктуризацію суб'єктів господарювання» пунктом наступного змісту: «розташовані та провадять господарську діяльність на території, де ведуться бойові дії»;

удосконалено:

– теоретичні підходи до визначення понять: «сфера громадського харчування» – це галузь економіки, яка включає в себе підприємства та організації, що займаються приготуванням, продажем і подачею їжі та напоїв на комерційній основі з метою забезпечення споживачів якісними харчовими послугами, створення комфортних умов для прийому їжі, а також задоволення потреб людей у харчуванні поза домом. Вона охоплює різноманітні типи закладів, від ресторанів, кафе, барів і бістро до їдалень, столових, фаст-фудів і кейтерингових компаній; «державна політика в сфері громадського харчування та гостинності» – це система економічних, соціальних, екологічних та правових заходів, які визначають напрямки розвитку підприємств громадського харчування, готельного та ресторанного бізнесу, сприяючи створенню сприятливих умов для їх розвитку, підвищенню конкурентоспроможності та забезпеченню високої якості обслуговування для споживачів; «нормативно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності» – це система норм права, що урегульовують суспільні відносини розвитку та стабільного функціонування гастрономічної індустрії, захисту прав споживачів, якості та безпечності харчових продуктів і послуг, обслуговування, що гарантує споживачам безпеку та задоволення їхніх потреб та інтересів; суб'єкти адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності – це органи державної влади, органи місцевого самоврядування та

інші уповноважені суб'єкти, що здійснюють управлінські, контрольні, правозастосовні та інші адміністративно-правові функції в сфері громадського харчування та гостинності, з метою забезпечення публічних інтересів, таких як безпека, якість харчових продуктів, розвиток інфраструктури, захист прав споживачів та забезпечення належних умов обслуговування;

– наукові положення щодо перспективних напрямків розвитку сфери гастрономічної індустрії: 1) інноваційний підхід до обслуговування, спрощення меню громадського харчування та наповнення його органічними продуктами; 2) запровадження соціального проекту «Громадська кухня»; 3) створення проекту «Карта місцевого постачальника»; 4) запобігання втратам харчових продуктів, організація пожертвувань надлишків та дозвіл клієнтам забирати нез'їдену їжу є важливими заходами для раціонального використання ресурсів і зменшення харчових відходів в Україні;

дістали подальшого розвитку:

– види об'єктів громадського харчування, які залежно від різних критеріїв запропоновано систематизувати за: 1) типом послуг: а) ресторани: елітні ресторани (fine dining); сімейні ресторани; тематичні ресторани; б) кафе: класичні кафе; кафе-кондитерські; кав'ярні; в) бари: коктейль-бари; спортивні бари; паби; г) фаст-фуди: мережеві ресторани швидкого харчування; локальні заклади швидкого харчування; 2) формою організації харчування: а) їдальні: промислові (на підприємствах); шкільні чи університетські; соціальні (для малозабезпечених верств населення); б) буфети; в) стріт-фуд (вулична їжа);

– класифікація принципів адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності: 1) конституційні принципи: законності; верховенства права; захисту прав людини та громадянина; соціальної справедливості; правової визначеності та стабільності; відкритості; 2) принципи бізнесової цілісності: координації; сталого розвитку; об'єктивності; взаємоузгодженості економічних інтересів операторів, суспільства і держави; визнання свободи господарської діяльності у сфері органічного виробництва та/або обігу органічної продукції; принцип переорієнтації спеціалістів сфери

громадського харчування та гостинності; принцип розвитку застосування інноваційних технологій; принцип соціально орієнтованого бізнесу; принцип щедрості та доброзичливості по відношенню до гостей; принцип використання цифрових технологій для забезпечення безпеки та комфорту гостей; принцип постійного підвищення рівня освіти, забезпечення професійними кадрами; 3) принципи управління закладами сфери громадського харчування та гостинності: організація ефективного управління; фінансова ефективність; планування меню; інновації в обслуговуванні та продуктах; стабільність і розвиток; 4) принципи, що стосуються обслуговування в закладах сфери громадського харчування та гостинності: привітність і професіоналізм; швидкість обслуговування; персоналізований підхід; чистота і комфорт; реакція на зауваження і претензії;

— твердження, що адміністративні методи адміністративно-правового регулювання в сфері громадського харчування та гостинності – це сукупність способів, прийомів та заходів цілеспрямованого владно-організуючого впливу уповноважених суб'єктів публічної адміністрації на поведінку підпорядкованих об'єктів по реалізації завдань і функцій держави щодо забезпечення життя та здоров'я споживачів, захисту прав приватного сектору, сприянні підвищенню якості та безпечності харчових продуктів тощо. Тоді як економічні методи адміністративно-правового регулювання в сфері громадського харчування та гостинності – це сукупність способів, прийомів та заходів, які використовують уповноважені суб'єкти публічної адміністрації з метою створення таких економічних умов, які сприяють підвищенню рівня ефективності, забезпечення конкурентоспроможності, стабільності та розвитку сфери громадського харчування та гостинності.

Практичне значення отриманих результатів полягає в тому, що викладені в дисертаційному дослідженні висновки й пропозиції використовуються в:

— *науково-дослідній діяльності* – для подальшого наукового вивчення проблем адміністративно-правового регулювання сфери громадського

харчування та гостинності в Україні (акт впровадження Науково-дослідного інституту публічного права);

– *освітньому процесі* – під час розроблення та викладання навчальної дисципліни «Адміністративне право та процес: доктринальні та практичні проблеми» (акт впровадження Науково-дослідного інституту публічного права).

Апробація матеріалів дисертації. Основні положення дисертації, теоретичні та практичні висновки й рекомендації оприлюднено на всеукраїнських та міжнародних науково-практичних конференціях та круглих столах: «Глобальні тенденції та проблеми розвитку вищої освіти» (м. Київ, 1 грудня 2023 р.); «Проблеми правового регулювання публічних відносин в контексті сучасних глобалізаційних та євроінтеграційних процесів в Україні» (м. Київ, 18 червня 2024 р.); «Україна-2024: глобальні та регіональні виклики» (м. Рівне, 11 жовтня 2024 р.).

Публікації. Основні результати дисертації, висновки та пропозиції знайшли своє відображення у восьми наукових публікаціях, з яких п'ять статей в журналах, включених МОН України до переліку наукових фахових видань з юридичних наук; три – тези доповідей на міжнародних науково-практичних конференціях.

Структура та обсяг дисертації. Робота складається зі вступу, трьох розділів, що містять дев'ять підрозділів, висновків, списку використаних джерел і додатків. Загальний обсяг дисертації становить 228 сторінок. Робота містить список використаних джерел зі 181 найменування на 19 сторінках.

РОЗДІЛ 1.

**ТЕОРЕТИКО-ПРАВОВІ ЗАСАДИ АДМІНІСТРАТИВНО-
ПРАВОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ СФЕРИ ГРОМАДСЬКОГО
ХАРЧУВАННЯ ТА ГОСТИННОСТІ**

**1.1. Сфера громадського харчування та гостинності як об'єкт
адміністративно-правового дослідження**

Сфера громадського харчування та гостинності є важливим сегментом економіки України, який забезпечує створення робочих місць, сприяє культурному та соціальному розвитку, а також підвищує інвестиційну привабливість регіонів. За даними, оприлюдненими Всесвітньою туристською організацією, частка індустрії гостинності становить 10% від світового виробничо-сервісного ринку, а також 5% усіх податків, 7% світових інвестицій. В індустрії гостинності в світі зайнятий кожен 12-й працівник [1, с. 43; 2, с.285]. З точки зору публічного управління, ця сфера охоплює регулювання діяльності суб'єктів господарювання, надання адміністративних послуг, контроль за дотриманням стандартів якості, безпеки та санітарних норм, а також розвиток державної політики в галузі туризму і гостинності. Сталий розвиток даної сфери базується на концепції сталого розвитку, яка являє собою сукупність ідей, положень та постулатів різних наук, і спрямована на зміну взаємовідносин людини і природи для розширення можливостей економічного росту та розробки глобальної стратегії розвитку, орієнтованої на максимальне збереження і відновлення біосфери [3].

На нашу думку, розвиток сфери громадського харчування та гостинності має важливе значення для сталого розвитку України, оскільки цей сектор економіки безпосередньо впливає на економічний ріст, зайнятість населення, екологію та соціальну стабільність. Індустрія гостинності сприяє створенню робочих місць, залученню інвестицій і розвитку інфраструктури, зокрема в

туристичних регіонах, що стимулює місцеву економіку. Розширення мережі ресторанів, готелів, кафе та інших закладів громадського харчування створює нові можливості для малих та середніх підприємств, а також для розвитку місцевих виробників сільськогосподарської продукції, що сприяє продовольчій безпеці та збільшенню попиту на екологічно чисті продукти.

Водночас, сталий розвиток у сфері громадського харчування та гостинності вимагає впровадження принципів екологічної відповідальності, раціонального використання ресурсів та зменшення негативного впливу на навколишнє середовище. В Україні розвивається тренд на екологічне харчування, впровадження енергоефективних технологій в готелях та ресторанах, використання відновлювальних джерел енергії, переробку відходів і зниження рівня викидів. Залучення міжнародних стандартів та сертифікацій у сфері сталого туризму та харчування також допомагає підвищити конкурентоспроможність країни на світовому ринку та забезпечити довготривалий економічний розвиток, що підтримує баланс між економічним зростанням та збереженням природних ресурсів.

На нашу думку, першочерговим є розкриття поняття «сфера громадського харчування» та «гостинність», що зумовлена їх значенням для розвитку економіки, соціальної сфери та культурної ідентичності країни. Ці терміни мають безпосереднє відношення до повсякденного життя кожної людини та впливають на стандарти обслуговування і якість послуг, що надаються в межах цих сфер. Оскільки розвиток галузі безпосередньо пов'язаний із сталим економічним ростом та соціальним благополуччям, точне визначення цих понять є основою для подальшого розвитку законодавства, стратегічних планів і практичних інновацій у цих галузях.

Сфера громадського харчування охоплює широкий спектр підприємств, які займаються приготуванням, подачею та продажем їжі та напоїв на комерційній основі. Це не тільки ресторани і кафе, а й фаст-фуд заклади, кейтеринг, їдальні та інші формати харчових послуг, що надають можливість людям отримати доступ до харчування поза домом. Пояснення цього поняття важливе для

розуміння економічної ролі сфери, яка забезпечує значну частину робочих місць, а також стимулює розвиток супутніх галузей, таких як сільське господарство, транспорт і туризм. Гостинність, у свою чергу, є більш широким поняттям, яке включає не тільки обслуговування в ресторанах або готелях, а й загальне ставлення до клієнта в процесі надання будь-яких послуг. Це поняття охоплює культуру прийому гостей, комфорт і задоволення потреб відвідувачів, що є основою індустрії туризму та обслуговування. Гостинність може включати не лише фізичний комфорт, але й емоційний відгук на потреби гостей, що вимагає розуміння психології споживача та встановлення високих стандартів сервісу [4].

Визначення цих понять є критично важливим для розуміння не лише сучасних тенденцій у сфері обслуговування, а й для планування стратегії розвитку національних та міжнародних ринків, а також для формування політики щодо регулювання цих секторів у межах національних економік.

В загальному вигляді, сферу громадського харчування та гостинності як об'єкт адміністративно-правового дослідження варто розглядати як сукупність правовідносин між суб'єктами господарювання, споживачами та органами публічної адміністрації. Вона потребує правового регулювання для забезпечення відповідності діяльності стандартам якості, безпеки та захисту прав споживачів. Адміністративно-правовий аналіз сфери громадського харчування та гостинності дозволяє визначити ефективність правового регулювання, виявити прогалини в законодавстві та запропонувати механізми вдосконалення публічного управління. Це сприяє розвитку галузі, підвищенню якості послуг та зміцненню правового захисту споживачів і підприємців.

На сучасному етапі розвитку системи громадського харчування, неабияка увага приділяється не лише якості пропонованої їжі та обслуговування, а й оформленню інтер'єру закладів, з метою створення атмосфери, що відповідає запитам відвідувачів, оскільки незважаючи на швидкий темп життя, багато людей знаходить час на відпочинок і спілкування з друзями в закладах ресторанного господарства. У системі громадського харчування головною особливістю репрезентації норм гастрономічної культури є використання двох

кодів – вербального та харчового, оскільки у закладах громадського харчування створюється особлива комунікативна ситуація в системі «експерт – споживач», а водночас передбачається безпосередньо презентація взірців гастрономічної культур [5, с.184].

А.А. Мазаракі пропонує тлумачити поняття «громадське харчування» у вузькому та широкому розумінні. У вузькому розумінні громадське харчування позиціонується як підгалузь торгівлі, яка охоплює підприємства громадського харчування державної, кооперативної та приватної торгівлі, а головним завданням цих підприємств є надання платних послуг населенню у формі суспільно організованого харчування. За сучасним підходом – це комерційний сектор, і його метою є отримання максимального прибутку від діяльності. Проте у широкому розумінні сфера громадського харчування включає і некомерційний (соціальний) сектор, оскільки, крім підприємств громадського харчування державної, кооперативної та приватної торгівлі, охоплює всі форми громадської організації харчування населення в дитячих домашніх установах, лікарнях, інтернатах, дитячих будинках, школах, шкільних таборах відпочинку та ін. [6].

Н.О. Бишева досліджуючи стан та перспективи розвитку сфери громадського харчування акцентує увагу на світових трендах розвитку даної сфери та зазначає, що: «громадське харчування – специфічна галузь економіки та різновид торгівельної діяльності, оскільки предмет діяльності із сфери виробництва переходить у сферу споживання. Його основу становлять підприємства, що характеризуються єдністю форм організації виробництва та обслуговування споживачів за різними типами та спеціалізаціями». В той ж час, підприємство громадського харчування – організаційно-структурна одиниця сфери громадського харчування, яка проводить виробничо-торгівельну діяльність: виробляє або доводить до завершальної стадії, продає та організовує споживання продукції власного виробництва та товарів, що закупляє, може організовувати дозвілля споживачів». Наведені характеристики зазначених понять дали науковцю підстави констатувати факт взаємозалежності результатів діяльності закладів громадського харчування і підходів щодо просування

відповідних послуг на ринок харчової індустрії. Саме в контексті зазначеної відзначено за доцільне розглянути значущість врахування естетичного аспекту в організації діяльності закладів громадського харчування [7, с. 339].

У 2003 р. з метою гармонізації чинних нормативних документів до вимог законодавства Європейського Союзу термін «громадське харчування» замінено на «ресторанне господарство». Згідно з оновленим ДСТУ 3862-99 ресторанне господарство трактується як вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього. Суб'єкти господарської діяльності здійснюють діяльність у ресторанному господарстві через заклади ресторанного господарства, які ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» трактує як організаційно-структурну одиницю у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організувати дозвілля споживачів [8, с.94]. Тоді як згідно п.4 ДСТУ 3862-99 – Громадське харчування. Терміни та визначення визначено, що сфера громадське харчування – це сфера виробничо-торговельної діяльності, в якій виробляють і продають продукцію власного виробництва та закупні товари, як правило, призначені для споживання на місці, з організацією дозвілля або без нього [9].

На нашу думку, дані поняття не є взаємозамінними і не можна просто замінити поняття «громадське харчування» на «ресторанне господарство». Поняття «громадське харчування» і «ресторанне господарство» є спорідненими, але мають суттєві відмінності, що стосуються їхньої специфіки та обсягу. Вважаємо, що громадське харчування – це загальний термін, який охоплює всю сферу послуг, пов'язаних з приготуванням, подачею та продажем їжі і напоїв на комерційній основі. Цей сектор включає різноманітні заклади, від ресторанів і кафе до фаст-фудів, їдалень, кіосків та кейтерингових компаній [10]. Громадське харчування має на меті задоволення потреб у харчуванні великої кількості людей, і його послуги орієнтовані на різні категорії споживачів з різними

фінансовими можливостями. До цього сегменту можна віднести не тільки заклади високої кухні, а й заклади швидкого харчування, їдальні в школах, лікарнях, підприємствах, а також вуличні точки продажу їжі. Тоді як, ресторанне господарство є більш вузьким терміном, що описує частину сфери громадського харчування, яка зосереджена на ресторанах та подібних закладах (кафе, бари, бістро), що спеціалізуються на наданні більш високоякісних послуг з приготування і подачі їжі. Ресторанне господарство орієнтоване на створення комфортних умов для відвідувачів, де значну увагу приділяється не тільки якості їжі, але й обслуговуванню, атмосфері закладу та загальному досвіду клієнтів. Ресторани часто мають спеціалізовану кухню, інтер'єр та концепцію, а їхні послуги зазвичай вищі за рівнем у порівнянні з іншими закладами громадського харчування. Це може бути як елітні ресторани, так і менш формальні заклади, але з акцентом на якість страв і сервісу.

О.І. Табенська акцентує увагу, що традиційно в закладах ресторанного господарства використовуються прийоми комунікативного та візуального мерчандайзингу. До комунікативного мерчандайзингу відносять прийоми переконливого спілкування з відвідувачами, уміння налагоджувати контакти, ненав'язливо переконати відвідувача в тому, що він прийшов саме в той заклад і саме цю страву він має замовити, навіть у тому випадку, коли він сам того не підозрює. Якщо вдало і грамотно застосувати прийоми комунікативного мерчандайзингу, то клієнт замовить страву і, якщо він залишиться задоволений її якістю, повернеться до закладу знову. В свою чергу, візуальний мерчандайзинг направлений на автоматичне залучення уваги відвідувача, як до самого закладу ресторанного господарства, так і до його продукції з метою прояву належного інтересу [11, с.196; 12].

Отже, вважаємо, що громадське харчування – це загальний сегмент, що включає всі види послуг харчування, а ресторанне господарство є його частиною, що орієнтована на заклади з вищим рівнем обслуговування, де підвищена увага до якості їжі, атмосфери і сервісу.

Л. Безтелесна, О. Пляшко, Д. Малков виділяють наступні напрямки розвитку громадського харчування: стимулювання розвитку громадського харчування є забезпечення безпеки харчування; стимулювання розвитку громадського харчування – це детальне вивчення запитів і потреб споживачів та їх задоволення в умовах наростаючої конкуренції; головним завданням громадського харчування стає тепер не просто виготовлення страв чи їжі, хороший сервіс, а створення атмосфери отримання приємних вражень, здобуття нового досвіду, знань і комфорту споживачу у задоволенні його потреби і раціональному використанні коштів, а на суспільному рівні це не лише здорова нація і покращення якості життя; сприяння конкуренції та зайнятості, а й розвиток людських ресурсів та забезпечення їх конкурентоспроможності через навчання та вдосконалення професійної майстерності [13, с. 10].

Окремим напрямком є розвиток та державна підтримка підприємств сфери громадського харчування. Виробничий цикл у підприємствах сфери громадського харчування є нетривалим, при цьому, як правило, не потребується: 1) значних додаткових витрат для переходу виробництва з одного виду продукції на інший; 2) тривалості періоду існування цін, що змінилися. Виробник не в змозі миттєво реагувати на зміну цін, оскільки йому потрібен певний час, щоб найняти додаткових працівників, придбати обладнання, сировину тощо; 3) пропозиція пов'язана зі зміною виробничого процесу, тому повільніше реагує на зміну ціни, ніж попит. Тому при визначенні показника еластичності фактор часу є визначальним [14].

Особливості формування пропозиції на продукцію та послуги підприємств громадського харчування господарства: – пропозиція обумовлюється специфікою попиту на продукцію і послуги підприємств галузі; – об'єктами пропозиції у громадському харчуванні є не лише продукція, товари та послуги, але й саме підприємство, його імідж, особливості та відмінності від інших підприємств; – пропозиція продукції підприємств ресторанного господарства повинна мати підвищену адаптованість до вимог ринку, що постійно змінюються; – індивідуалізованість, вибірковість пропозиції; – пропозиція на

ринку кулінарної продукції є мобільною і має високу залежність від попиту; – пропозиція в межах конкретного підприємства є чітко зорієнтованою на попит певної групи населення, його особливості; – споживачі придбають не просто товар, а комплексний ефект задоволення своїх потреб, який визначається наступними складовими: – якість, асортимент і рівень цін продукції та товарів; – якість та різноманітність основних і додаткових послуг; – атмосфера підприємства (інтер'єр, музика, запах, освітлення, кількість відвідувачів та ін.); – персонал підприємства, рівень його кваліфікації, професіоналізм. Таким чином, пропозиція на ринку громадського харчування представлена комплексом товарів, послуг та іміджем самих підприємств ресторанного господарства. Вона є мобільною, знаходиться у суттєвій залежності від попиту і не завжди визначається рівнем цін [14].

Слід відзначити, що ринок громадського харчування є дуже чутливими до негативних явищ, які відбуваються в суспільстві. Таким викликами для сфери громадського харчування та гостинності стали спочатку COVID-19, а потім повномасштабне вторгнення 24 лютого 2022 року. На початковому етапі коронавірусної інфекції основними проблемами сфери громадського харчування були: заборона на обслуговування споживачів через зали, відсутність сучасних технологій, здатних організувати доставку готової продукції та продуктів до споживача, здатність обслуговування поза закладом, відсутність можливості підприємств виплачувати заробітну плату співробітникам та орендну плату за приміщення. Але після стабілізації епідеміологічного стану відбулося відновлення діяльності деяких підприємств ресторанного бізнесу та сфери громадського харчування. Наразі розроблено ряд вимог, методичних рекомендацій та санітарних правил, в яких прописана можливість збереження ризиків пандемії та про заходи адаптації до нових вимог. Однак на сьогодні не усі підприємства можуть відновити роботу у відповідності до розроблених вказівок, санітарних вимог, через що деякі підприємства вимушені зачинятися [14].

Основні санітарно-епідеміологічні вимоги до організації послуг харчування після COVID-19 зводилися до запровадження додаткових санітарно-безпекових заходів. Такі виклики вимагають швидкого реагування та мобільності в прийнятті рішень. Нова реальність вимагає швидких і сміливих рішень, які готові запропонувати ресторатори та власники кафе, наприклад, впровадження одноразових або електронних меню, які відкриваються практично на всіх гаджетах за посиланням або QR-кодом; он-лайн сплата замовлення, наприклад, через мобільний додаток; виникнення можливості самостійно зробити замовлення [15].

Таким чином, пандемічні виклики стали рушійною силою модернізації та запровадженню он-лайн технологій (технологічних інновацій) в сфері громадського харчування та гостинності: – широке застосування пристроїв, які дають змогу зменшити фізичний контакт клієнта (перегляд меню на власних пристроях, доступ до функцій через свої телефони тощо); – інтегровані цифрові рішення, що забезпечують безперешкодні подорожі за допомогою біометричних верифікацій; – безконтактні замовлення та платежі; – безконтактні варіанти підтвердження особи (за допомогою безконтактних відбитків пальців, райдужної оболонки ока); – віртуальні медичні огляди; – використання дезінфікуючих роботів з ультрафіолетовим випромінюванням, які вже використовуються у лікарнях; – застосування служб сервісного сектору через додаток; – широке впровадження робото-техніки для обслуговування тощо [16].

Другим викликом стало загострення військової агресії. Після 2014 року і до тепер під ризиком обстрілів опинилося все доступне узбережжя Чорного моря, узбережжя Азовського моря було повністю окуповане. У результаті сотні готелів, потенційно готових приймати гостей, не працювали через побоювання за безпеку туристів. Чимало готелів опинилось в окупації, особливо велика кількість – на узбережжі Азовського моря та Арабатській стрілці. Їх стан і цілісність досить невідомі. Є заклади гостинності, які повністю або частково зруйновано внаслідок ракетних обстрілів. Жорстка криза торкнулася не всіх готельних закладів. Найбільше постраждали готелі, розташовані у східній,

північній, південній та частково центральних регіонах країни. Постала проблема економічного виживання готелів. Для кожного готелю, як і для будь-якого бізнесу, існує точка беззбитковості, тобто дохід, який дозволяє сплачувати основні податки, соціальні зобов'язання та обов'язкові платежі. Залежно від кількості номерів, типу готелю, його розташування цей показник може бути виражений у показнику коефіцієнта завантаження – від 15 до 32–34%. У 2022 року середній рівень завантаження бізнес-готелів Києва становила 10–20% [17].

Значно краща ситуація із завантаженням у готелях Західної України. Але основний гостьовий потік формують не класичні туристи. До першої категорії таких гостей можна віднести внутрішньо переміщених осіб. З початком війни сотні тисяч жителів зон триваючого конфлікту та окупованих населених пунктів були евакуйовані до Львова, Ужгорода, Івано-Франківська, Трускавця, готелів Прикарпаття та Закарпаття. З одного боку, заклади готельного господарства отримали стаке завантаження, а отже, й прогнозований дохід. З іншого боку, певною мірою помилково рахувати внутрішньо переміщених осіб у туристичній статистиці. До другої категорії можна віднести релоковані підприємства та підприємці, які також потребують розміщення на тривалий період. Тобто, оцінювати успішність функціонування готелів винятково завантаженістю в розрізі туристичної діяльності не зовсім раціонально [18].

З огляду на зазначене, можемо виокремити принцип регіональності, що впливає на розвиток сфери громадського харчування та гостинності в Україні, передбачає, що потреби, тенденції та розвиток цієї галузі можуть суттєво відрізнятися залежно від специфіки та характеристик окремих регіонів. Врахування цього принципу є важливим для забезпечення адаптивності бізнес-моделей, економічної ефективності та соціальної стабільності. В умовах активності бойових дій на різних територіях України цей принцип набуває ще більшого значення, оскільки війна має прямий вплив на всі аспекти розвитку галузі. В умовах бойових дій у деяких регіонах України, таких як Донбас та південний схід, інфраструктура може бути пошкоджена, що значно обмежує доступність послуг громадського харчування та гостинності. Зниження кількості

туристів, знищення готельних комплексів та ресторанів, відсутність стабільних поставок товарів і продуктів - все це стає серйозними викликами для бізнесу. В таких умовах місцеві заклади харчування та гостинності часто не мають змоги працювати в звичному режимі, і їхній розвиток значно обмежується.

Принцип регіональності передбачає, що на тих територіях, де ситуація стабільніша, може бути високий попит на розширення спектра послуг у галузі громадського харчування та гостинності. У таких регіонах відновлюються ресторани, готелі, кафе, зростає популярність сільського та екологічного туризму, з'являються нові концепції, що відповідають потребам сучасних споживачів. Наприклад, у західних регіонах України розвивається гастрономічний туризм, який підтримує місцевих виробників та пропагує національні традиції у їжі та гостинності.

Оскільки війна значно обмежує можливості міжнародного туризму, регіони України, не охоплені безпосередніми бойовими діями, можуть стати більш популярними серед внутрішніх туристів. Регіони Західної та Центральної України, які знаходяться поза зоною конфлікту, можуть стати важливими центрами для розвитку внутрішнього туризму, що сприятиме зростанню попиту на готелі, ресторани, кафе та інші послуги гостинності. Натомість, у зонах, що постраждали від бойових дій, важливо орієнтуватися на відновлення місцевих підприємств сфери харчування та гостинності. Регіональний підхід може включати програми державної підтримки, гранти для відновлення бізнесу, адаптацію до нових умов роботи, використання місцевих ресурсів та продукції. Розвиток цієї галузі може стати важливим фактором відновлення економіки на постраждалих територіях, створення нових робочих місць, а також сприяння соціальній інтеграції та стабільності. З огляду на те, що бойові дії можуть змінювати демографічну ситуацію, спричиняючи міграцію людей з постраждалих регіонів, з'являється потреба у створенні тимчасових точок харчування та тимчасових місць для проживання в безпечних районах. Це може стати важливим аспектом для адаптації галузі до нових реалій, зокрема в

контексті внутрішньо переміщених осіб та тимчасових потреб, пов'язаних із забезпеченням базових послуг.

Таким чином, принцип регіональності в умовах активних бойових дій в Україні вимагає гнучкості та адаптації галузі громадського харчування та гостинності до змінюваних умов. Врахування специфіки кожного регіону, можливостей і викликів, зокрема в зонах бойових дій, є ключем до ефективного розвитку сфери та підтримки економічної стабільності та соціального добробуту.

Для забезпечення фінансової стабільності підприємствам громадського харчування під час економічного спаду необхідно: – стимулювати попит серед споживачів; – зосереджуватися на вузьких сегментах ринку, одночасно розширюючи асортимент у межах основної пропозиції; – співпрацювати з надійними постачальниками та партнерами; – оптимізувати витрати та знижувати ризики, удосконалюючи бізнес-процеси та підвищуючи ефективність, забезпечуючи високу якість обслуговування, застосовувати знижки для залучення клієнтів; – впроваджувати нові технології; – розробляти програми лояльності для постійних клієнтів та партнерів; – використовувати антикризові стратегії, як пасивні (зменшення інвестицій), так і активні (збільшення частки на ринку та поглинання конкурентів).

Отже, сфера громадського харчування – це галузь економіки, яка включає в себе підприємства та організації, що займаються приготуванням, продажем і подачею їжі та напоїв на комерційній основі з метою забезпечення споживачів якісними харчовими послугами, створення комфортних умов для прийому їжі, а також задоволення потреб людей у харчуванні поза домом. Вона охоплює різноманітні типи закладів, від ресторанів, кафе, барів і бістро до їдалень, столових, фаст-фудів і кейтерингових компаній.

Сфера громадського харчування має важливе значення для економіки, оскільки вона створює робочі місця, підтримує розвиток суміжних галузей (таких як сільське господарство, постачання продуктів, транспорт) і сприяє розвитку туризму. Вона також має вплив на соціальне життя, оскільки ресторани,

кафе та інші заклади часто стають місцями для зустрічей, культурних подій та відпочинку.

Як об'єкт адміністративно-правового дослідження сфера громадського харчування є важливою частиною адміністративного права, оскільки вона безпосередньо пов'язана з організацією та регулюванням діяльності підприємств, що надають послуги з приготування та продажу їжі і напоїв. Вона охоплює різноманітні аспекти, які регулюються адміністративно-правовими нормами, зокрема, забезпечення якості харчових продуктів, санітарно-епідеміологічні вимоги, ліцензування діяльності та контроль за дотриманням законодавства.

Сфера громадського харчування є одним з ключових елементів гастрономічної індустрії, оскільки вона безпосередньо пов'язана з виробництвом і споживанням їжі в комерційних цілях. Це сектор, який не лише забезпечує задоволення основної людської потреби в харчуванні, але й активно формує гастрономічну культуру, а також має значний економічний і соціальний вплив на розвиток культурних, туристичних та соціальних процесів.

Змістом адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування, на нашу думку, є:

- адміністративно-процедурне забезпечення діяльності у сфері громадського харчування, що полягає у встановленні обов'язкових правил, процедур і вимог, необхідних для відкриття та функціонування закладів громадського харчування. Зокрема, у багатьох державах діяльність таких суб'єктів пов'язана з отриманням відповідних дозволів, ліцензій або погоджень, проходженням санітарно-епідеміологічного контролю, підтвердженням відповідності приміщень, обладнання та технологічних процесів установленим вимогам, а також дотриманням кваліфікаційних і професійних стандартів персоналу;

- діяльність органів публічної адміністрації щодо здійснення контрольно-наглядової діяльності за діяльністю підприємств громадського харчування, перевіряючи дотримання норм санітарії та гігієни, а також відповідність

продуктів безпеки для здоров'я споживачів. Це включає перевірки якості продуктів, їхнього походження, умов зберігання, а також процесів приготування їжі. Адміністративно-правове регулювання в цій сфері передбачає створення ефективних механізмів моніторингу і реагування на порушення;

– захист прав споживачів. Важливим аспектом адміністративно-правового дослідження є захист прав споживачів у сфері громадського харчування. Це охоплює питання про відповідальність підприємств за неналежну якість продукції, порушення прав споживачів, в тому числі щодо неправильного або несанкціонованого надання інформації про склад харчових продуктів, а також за дотримання стандартів обслуговування;

– розвиток гастрономічної культури. Заклади громадського харчування є платформою для популяризації різних типів кухонь і кулінарних традицій. Вони пропонують не лише їжу, а й культурний досвід, де кожен заклад може представити свою концепцію, унікальні страви та створити атмосферу, що відображає гастрономічні звичаї та смаки певних країн чи регіонів. Таке розмаїття ресторанів, кафе, барів і їдалень робить величезний внесок у розвиток гастрономічної культури, формуючи гастрономічний ландшафт на місцевому та глобальному рівнях;

– економічний вплив і зайнятість. Сфера громадського харчування має значний економічний вплив. Вона забезпечує робочі місця для мільйонів людей по всьому світу, створюючи робочі місця для кухарів, офіціантів, менеджерів, постачальників, виробників та інших спеціалістів. Крім того, цей сектор має великий вплив на економіку, адже підприємства громадського харчування часто є важливими частинами місцевої економіки та займають значну частину в структурі послуг у розвинутих країнах;

– залучення інвестицій та інновацій. Сфера громадського харчування є однією з найбільш динамічно розвиваються галузей, де постійно впроваджуються нові технології та інновації. Відновлення та розвиток ресторанів, фаст-фудів, спеціалізованих кафе, адаптація до нових трендів в харчуванні (наприклад, здорове харчування, органічні продукти) стимулюють

інвестиції в цю сферу, що сприяє її росту та розвитку як частини гастрономічної індустрії.

Сфера громадського харчування є важливим елементом гастрономічної індустрії, а гостинність є її другим ключовим елементом, оскільки ці два компоненти взаємно доповнюють один одного, створюючи комплексну індустрію, яка обслуговує потреби споживачів в їжі, обслуговуванні та комфорті. Гостинність забезпечує задоволення від процесу обслуговування. Взаємодія цих двох складових є основою успіху підприємств гастрономічної індустрії. Продукти та страви, що подаються, повинні відповідати високим стандартам якості і смаку, однак ефективне обслуговування, тепло та привітність персоналу створюють незабутній досвід для клієнта. Без висококласного сервісу навіть найсмачніша їжа не принесе бажаного ефекту, а без якісного харчування відсутня мотивація для відвідування закладу.

Таким чином, сфера громадського харчування і гостинність є двома ключовими складовими гастрономічної індустрії. Громадське харчування відповідає за якість і різноманітність страв, в той час як гостинність забезпечує комфорт і задоволення клієнта від сервісу, що разом створює повний та успішний гастрономічний досвід. Розглянемо другу складову гастрономічної індустрії.

В Україні для забезпечення якісного функціонування закладів готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, враховуючи те, що готельний бізнес є сегментом готельно-ресторанного бізнесу, а готельно-ресторанний – сегмент індустрії гостинності, яка є сегментом туристичної діяльності, практично всі стандарти, де визначено певні аспекти щодо готелів, стосуються й туризму як пріоритетної галузі економіки країни.

Давня традиція гостинності в українців виступає обов'язковим компонентом їхнього способу життя і побутової культури, частиною світогляду і вірувань. Її характерними рисами є морально-релігійна спрямованість, надана свого часу православ'ям, а також міфологізація гостя як посланця Бога, тобто надання йому сакрального статусу. Українська гостинність базувалась на

високому ступені довіри не лише в колі родини, а й поза нею. Це зумовлено сформованим в українців поглядом на сім'ю і рід, як на святиню. Сім'я як базовий осередок формування української гостинності шляхом передачі традицій і звичаїв від старшого покоління до молодшого та їх засвоєння сприяла розвитку практики відносин з іншими сім'ями, колективами, громадою та представниками різних соціальних верств [19, с. 8; 20, с.8-9].

Гостинність є такою специфічною людською моральною якістю, що існує у всіх народів з давніх часів у різних формах прояву і характеризується різною мірою розвинутості, залежно від економічного устрою життя людей. Вона виступала не тільки одним із засобів неформального спілкування людей, а й формою захисту людини, що потребує притулку, тепла і турботи, виявом довіри, співчуття, співпереживання, милосердя, розуміння і порозуміння. Гостинність, відображаючи національну самобутність держав, водночас сприяє взаємозгуртованості народів, виникненню довіри між ними. Адже подібність ритуалів гостинності у народів, історично і географічно віддалених один від одного, не є випадковістю: це свідчення стійкості глибинних структур гостинності як фундаментальної умови існування соціуму [19, с. 19; 20].

Тому гостинність є соціальним явищем, що має глобальний, інтернаціональний характер; воно властиве всім народам, але виявляється у більш або менш яскраво вираженій формі [20, с.11].

Г.І. Андрущенко досліджуючи поняття «гостинності» пропонує його розглядати в двох аспектах - антропологічний і літературний. Антропологічна гостинність виступає феноменом перш за все моральним, оскільки регулюється поняттями «обов'язок гостинності», «закони гостинності»; в основі ж літературної гостинності лежить процес пізнання [20, с.7].

В. С. Пазенко у філософському осмисленні туризму трактує гостинність у трьох взаємопов'язаних значеннях:

1. як систему обслуговування осіб, які перебувають у подорожі чи на відпочинку поза межами свого дому;

2. як одну з ключових споживчих властивостей туристичного продукту та туристичних послуг, завдяки якій клієнт відчуває шанобливе ставлення, увагу й доброзичливість;

3. як рису характеру і модель поведінки людини, що виявляється у привітності, щедрості та готовності приймати й частувати гостей [21].

Д. Шаповаленко, Д. Соколов, А. Карюк і К. Панченко зазначають, що термін «гостинність» має латинське походження і пов'язаний із словом «hospitium». Його змістовну основу становлять такі поняття, як «host» – господар, «hospice» – притулок, а також «hotel» – палац або будинок палацового типу, призначений для перебування почесних гостей [22].

Американський лексикограф Н. Вебстер зазначає, що поняття «гостинність» етимологічно пов'язане зі старофранцузьким словом «hospice» та англійським «hospitality». Під індустрією гостинності він розуміє сферу підприємницької діяльності, яка охоплює різні види обслуговування, засновані на принципах привітності, щедрості та доброзичливого ставлення до гостей [23].

Поділяючи підхід американського лексикографа Н. Вебстера до тлумачення індустрії гостинності, І. О. Комарніцький наголошує, що вона є узагальнюючим поняттям, яке охоплює різні види діяльності у сфері послуг, пов'язані з прийомом і обслуговуванням гостей з метою одержання прибутку. На його думку, індустрія гостинності включає широкий комплекс сервісних напрямів, зокрема готельну і ресторанну справу, туристичний та транспортний бізнес, рекреаційну сферу, конгресну діяльність, комерційні шоу, а також гральний бізнес [24].

Термін «гостинність» запровадили у спеціальному професійному вжитку європейські експерти конфедерації національних асоціацій готелів і ресторанів (ХОТ – РЕК), утвореної 1982 року. Гостинність з наукового погляду визначає систему заходів і порядок їх здійснення з метою задоволення найрізноманітніших побутових, господарських і культурних запитів гостей туристських підприємств, їх завбачливого обслуговування наданням низки послуг [25].

Отже, **гостинність** – це система обслуговування, спрямована на створення комфортних умов для гостей, що включає в себе прояви привітності, турботи та поваги, а також готовність надавати різноманітні побутові, культурні та господарські послуги.

Це поняття охоплює як моральні норми, так і організаційні практики, що базуються на принципах доброзичливості, щедрості та уваги до потреб інших. Гостинність виступає ключовим елементом індустрії послуг, зокрема у готельному, ресторанному, туристичному бізнесі, а також у транспортному та рекреаційному обслуговуванні, забезпечуючи високий рівень обслуговування та задоволення потреб гостей з метою їх комфорту та позитивного досвіду.

Сфера індустрії гостинності пов'язана з діяльністю великої кількості підприємств різного профілю та спеціалізації, зокрема готелів, ресторанів, туристичних агентств, музеїв, транспортних компаній та інформаційних центрів, які об'єднані спільною метою – максимально повно задовольняти потреби й побажання споживачів. У науковій літературі неодноразово підкреслюється, що індустрія гостинності охоплює надзвичайно широкий спектр видів діяльності. Так, І.О. Василькова зазначає, що індустрія гостинності є узагальнюючим поняттям, яке об'єднує численні та різноманітні форми підприємництва у сфері послуг, пов'язаних із прийомом і обслуговуванням гостей. На його думку, вичерпно визначити всі види діяльності, що входять до цієї сфери, практично неможливо, так само як і дати абсолютно повне визначення гостинності, однак її відсутність завжди є очевидною [26].

Багато вчених, які займаються вивченням індустрії гостинності, сходяться на думці, що готелі та ресторани становлять основу індустрії гостинності. Не випадково в професійній мові часто використовують термін «HoReCa», що позначає сферу індустрії гостинності (громадського харчування та готельного господарства). Акронім «HoReCa» походить від перших двох літер слів англійської мови – Hotel, Restaurant, Cafe/Catering (готель, ресторан, кафе/кейтеринг) – перефразує [27].

Індустрія гостинності тісно пов'язана з туристичною індустрією та фактично функціонує у взаємозв'язку з нею. У сучасній науковій літературі сформувалися два основні підходи до розуміння співвідношення цих категорій. Представники першого підходу виходять із того, що індустрія гостинності є ширшим поняттям, яке охоплює туризм, готельну та ресторанну справу, громадське харчування, сферу відпочинку й розваг, а також організацію конференцій і ділових зустрічей [27; 28]. Прихильники другого підходу, навпаки, розглядають індустрію гостинності як складову туристичної сфери, основним призначенням якої є забезпечення розміщення та харчування туристів. Водночас, на їхню думку, до її структури входять і ті галузі, діяльність яких пов'язана з організацією дозвілля та розважальних заходів [29; 24].

Л.І. Демчук, Г.М. Тарасюк, В.П. Каленська відмічають, що у рамках же поняття «гостинність» об'єднуються всі споріднені галузі економіки, пов'язані з обслуговуванням людей через спеціалізовані підприємства, причому принцип гостинності об'єднує всі ці сфери в єдине ціле, будучи їхнім спільним детермінантом. Крім того, послугами гостинності користуються не тільки туристи, а й інші категорії мандрівників, які, згідно зі статистикою Всесвітньої туристської організації, об'єднані в поняття «відвідувачів» (visitors), а також місцеві жителі. Індустрія туризму, таким чином, входить до складу індустрії гостинності та розглядається як єдине ціле через нерозривну спільність їхніх цілей і завдань [30]. Гостинність – комплексна послуга, якій притаманні певні споживчі властивості та яка створює позитивний образ підприємства, що означає прояв «вторинного попиту» на послуги. Позитивний образ у сфері гостинності має створюватися за рахунок всебічного використання ресурсів гостинності, комфортного середовища гостинності, стратегії та концепції гостинності [30].

І.О. Комарніцький та О. І. Табенська все ж таки розмежовують поняття «гостинність» та «туристичний сервіс». Гостинність – це дотримання господарями загальноприйнятих правил частування при прийомі гостей. Туристичний же сервіс, як вид професійної діяльності, ґрунтується на наданні подорожуючим найголовнішого – комфортного помешкання, якісного

харчування й надання інших культурно-побутових послуг. Більшість сучасних готелів має свої ресторани та кафе, проте будь-який турист, в разі необхідності, може скористатися послугами інших місцевих ресторану, кафе або їдальні, які обслуговують також і мешканців даного регіону [31, с. 219–223; 32, с.24].

Отже, можемо виокремити наступні особливості сфери гостинності як складової гастрономічної індустрії:

1) є соціальним явищем, яке відображає ставлення до інших людей, повагу та бажання створити комфортні умови для їх перебування. Вона може бути як індивідуальною, так і організаційною (в закладах громадського харчування, готелях, туристичних компаніях). Люди, які працюють в індустрії гостинності, мають особливу роль у створенні позитивного досвіду для клієнтів, що включає не тільки сервіс, а й емоційний підхід;

2) є багатогранним поняттям, що включає в себе не лише професійну діяльність, а й культуру, традиції, емоційний клімат і індивідуальний підхід до кожного клієнта, що разом створює високоякісний та приємний досвід для людей;

3) є невід'ємною частиною культури обслуговування, яка передбачає не лише виконання базових вимог споживачів (наприклад, надання їжі чи напоїв), а й забезпечення додаткових сервісів, таких як увага, турбота, індивідуальний підхід. Високий рівень гостинності означає, що клієнти відчують себе комфортно і цінно, а їхні потреби задоволені на найвищому рівні;

4) значною мірою базується на створенні приємної атмосфери, що включає в себе не лише фізичні умови (зручність приміщення, чистота, дизайн), але й емоційний клімат, який дозволяє гостям почуватися добре. Це передбачає прояви доброзичливості, привітності та готовності допомогти в будь-якій ситуації;

5) однією з особливостей гостинності є її орієнтація на індивідуальні потреби клієнтів. У сфері гостинності кожен клієнт є унікальним, і забезпечення високої якості обслуговування передбачає здатність адаптуватися до його вимог та створювати персоналізований досвід;

6) тісно пов'язана з індустрією туризму, оскільки вона включає в себе всі аспекти прийому та обслуговування туристів і подорожуючих. Вона також є важливою складовою бізнесу, особливо в таких сферах, як готельний бізнес, ресторани, транспортні послуги та інші, де взаємодія з клієнтами є основною діяльністю;

7) якість гостинності напряду впливає на репутацію компанії чи організації. Від того, наскільки доброзичливим, професійним і приємним є обслуговування, залежить ступінь задоволення клієнтів, їхня готовність повернутися або рекомендувати послуги іншим. Успішне застосування принципів гостинності сприяє зростанню лояльності клієнтів та залученню нових;

8) має різні прояви в різних культурах та історичних періодах. У багатьох народів гостинність є не лише професійною нормою, а й важливою культурною традицією, яка передбачає прийом гостей як акт доброзичливості, поваги та честі. У деяких культурах це поняття набуває особливого значення на рівні етики та моралі;

9) вимагає особливого уваги до кожного клієнта, що проявляється у створенні комфортної та привітної атмосфери. Високий рівень гостинності передбачає індивідуальний підхід до потреб кожного відвідувача, чи то врахування особливих харчових уподобань, чи надання персоналізованого сервісу. Це сприяє не лише позитивному досвіду відвідувачів, а й їхній лояльності до закладу;

10) гостинність у сфері громадського харчування безпосередньо залежить від здатності закладу створити приємну атмосферу для своїх клієнтів. Це включає в себе не тільки обслуговування на високому рівні, але й увагу до деталей - від інтер'єру та чистоти до поведінки персоналу. Доброзичливий прийом, уважне ставлення до гостей і комфортне середовище підвищують загальний рівень задоволення відвідувачів і створюють бажання повернутися.

З огляду на зазначене, вважаємо, що гостинність є важливим і багатогранним поняттям, яке має сенс розглядати в двох аспектах: по-перше, як

якісну характеристику в сфері обслуговування, зокрема в сфері громадського харчування; по-друге, як невід’ємну характеристику готельно-ресторанного та туристичного сектору. Кожен з цих аспектів підкреслює важливість гостинності для загального успіху бізнесу в цих галузях, і кожен із них має свої специфічні риси.

Так, гостинність як якісна характеристика в сфері громадського харчування є ключовим елементом, що визначає рівень задоволення клієнтів. Це більше, ніж просто надання їжі – це створення атмосфери комфорту, взаємоповаги і привітності, що забезпечує незабутній досвід для відвідувачів. У цій сфері гостинність проявляється у безлічі дрібниць: увага до потреб клієнтів, швидке та професійне обслуговування, готовність допомогти з вибором страв, а також здатність швидко реагувати на будь-які запити чи зауваження. Гостинність в громадському харчуванні має значення як у відносинах між персоналом та клієнтом, так і в організації внутрішнього процесу обслуговування. При високому рівні гостинності клієнти не тільки отримують якісну їжу, але й відчують себе важливими та цінними, що підвищує ймовірність повторних візитів і позитивних відгуків. Це також стимулює створення лояльності до бренду і сприяє довгостроковому успіху бізнесу в умовах конкурентного ринку.

Водночас, гостинність як невід’ємна характеристика готельно-ресторанного та туристичного сектору має більш широку і глибшу роль, оскільки саме ця галузь ставить на перше місце потреби і комфорт клієнтів, зокрема туристів і відпочиваючих. У цих секторах гостинність не лише стосується обслуговування, а й є основою формування позитивного враження від усієї подорожі чи відпочинку.

Гостинність в готельному бізнесі включає не лише створення комфортних умов для проживання (чистота, зручність, інфраструктура), а й організацію сервісу, який включає в себе індивідуальний підхід до кожного клієнта, готовність персоналу надати допомогу або рекомендації, організацію дозвілля та культурних заходів для туристів. Важливою складовою є також гастрономічна частина – ресторани, кафе і бари, які повинні відповідати високим стандартам

якості обслуговування, забезпечувати смачне харчування та дружелюбну атмосферу для гостей.

Отже, гостинність має дві важливі функції: по-перше, як якісна характеристика обслуговування в громадському харчуванні, де вона є основою для створення позитивного досвіду відвідувачів, і, по-друге, як невід’ємна складова готельно-ресторанного та туристичного секторів, де гостинність визначає загальний рівень обслуговування та комфорт для туристів, забезпечуючи позитивні емоції від перебування у закладі чи під час подорожі.

1.2. Види об’єктів сфери громадського харчування та гостинності

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.

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.

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 маркетингових спеціалістів, 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 залежно від свят, сезону, цільової аудиторії тощо. То ж розкриємо види та особливості функціонування окремих видів об'єктів сфери громадського харчування [33].

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 [34, 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 маєтись 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 маєтись 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 [35]. 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) [36].

В. В. Архіпов пропонує класифікувати заклади громадського харчування за кількома критеріями. Зокрема, вони поділяються за характером виробничого

процесу на заготівельні, доготівельні та інші; за асортиментом продукції – на універсальні, спеціалізовані та вузькоспеціалізовані; за рівнем і якістю обслуговування та обсягом послуг – на заклади класу люкс, вищого та першого рівня. Крім того, вчений розрізняє такі заклади за тривалістю функціонування на постійно діючі й сезонні, за місцем діяльності – на стаціонарні та пересувні, за контингентом споживачів – на загальнодоступні та інші, за місцем у ринковій інфраструктурі – на ресторанні мережі та незалежні заклади, а також за стилем оформлення інтер'єру – модерн, мінімалізм, хай-тек тощо [37, с. 16–26; 38, с.37].

Н. О. П'ятницька та А. А. Мазаракі пропонують класифікувати заклади громадського харчування за низкою критеріїв. Зокрема, вони виокремлюють їх за видами економічної діяльності як заклади, що забезпечують постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях; за торговельною ознакою – ресторани, бари та інші; за потужністю – залежно від кількості місць або обсягів виробництва продукції; за виробничою ознакою – на заклади з власним виробництвом і без нього. Крім того, автори поділяють такі заклади за комплексом продукції та послуг на основного типу, спеціалізовані, комбіновані та комплексні, за сезонністю – на постійно діючі й сезонні, за контингентом споживачів – на загальнодоступні, закриті та інші, а також за методом обслуговування – на заклади з обслуговуванням офіціантами та із самообслуговуванням [39].

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 роздрібної торгівлі, оскільки тут, поряд з реалізацією продукції, організується її споживання, а також надання населенню різних видів послуг [40; 41, 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 [42].

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 їдалень, 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 м², а також кафетерії у складі підприємств торгівлі за умови виконання вимог таблиці 3 ДБН В.1.1-31 та ДСН 463 негорючими матеріалами [35].

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 [43].

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

Залежно від тематичного розділу виділяють наступні його види:

1. Весільний кейтеринг, який передбачає планування меню, приготування їжі, обслуговування, прибирання;
2. Корпоративний кейтеринг орієнтований на оперативність і професіоналізм. Корпоративне харчування охоплює широкий спектр заходів,

серед яких:бізнес-ланчі та вечері, конференції та семінари, командоутворюючі заходи;

3. Кейтеринг днів народження, святкування ювілею чи святкова зустріч. Ці заходи дозволяють кейтерингу продемонструвати свою кулінарну майстерність. Один із способів збагатити кейтеринг для соціальних подій – це персоналізація;

4. Кейтеринг на масових заходах (концерти, спортивні ігри та фестивалі). Основна увага приділяється продуктам швидкого подачі, які легко з'їсти в дорозі: хот-доги та бургери, піци, попкорн і начос, безалкогольні напої та пиво. Планування пільгового громадського харчування вимагає ретельного розгляду потоку натовпу та часу пікового обслуговування. Оскільки це середовище з високим тиском, ефективність є ключовою.

5. Кейтеринг за типом шведського столу;

6. Офіційний кейтеринг відомий як сервірування, сидячий кейтеринг є втіленням офіційної вечері. Він ідеально підходить для висококласних заходів, які вимагають вишуканої атмосфери. Найкраще підходить для: офіційних весіль, гала-вечері, елітних корпоративних заходів;

7. Фуд Трак Кейтеринг забезпечує унікальну, невимушену їжу, ідеальну для заходів просто неба. Фудтрак кейтеринг ідеально підходить для: весілля на природі, музичні фестивалі, корпоративні пікніки, вуличні ярмарки. Переваги включають мобільність, широкий вибір страв і модну, невимушену атмосферу, яка подобається гостям. Ідеально підходить для чаудеру з морепродуктів, коробочки та содового хліба;

8. Офіс кейтеринг забезпечує зручність і підтримує продуктивність. Переваги кейтерингу з доставки в офіс включають: економія часу співробітників, можливість згуртування команди, різноманітність варіантів кухні, настроюється відповідно до дієтичних обмежень;

9. Ресторанне харчування поєднує в собі якість і атмосферу вечері з гнучкістю послуг громадського харчування. Таким чином, клієнти насолоджуються професійно приготованими стравами як у ресторані, так і за його межами. Багато ресторанів розширюються, щоб задовольнити зростаючий

попит на зручність. Це не дивно. Дослідження показують, що 42% споживачів тепер частіше вибирають їжу на винос [44];

10. Вуличний фаст-фуд (Street food) – «вулична їжа» – автобуфети, тонари, будь-яка вулична торгівля, що спеціалізується, найчастіше, на монопродукті. До стріт фуда відноситься і так звана «весела їжа» – це попкорн (солодкий і солоний), чіпси, снеки, солодка вата. Поряд із такими точками практично не організовано місце для споживання купленої продукції, і розраховано на те, що покупець забирає всю покупку з собою або їсть на ходу. Негласним правилом вуличного фаст-фуду є «правило однієї руки» – передбачається, що людина, що купила собі їжу в точці стріт фуду, може тримати замовлення однією рукою, а друга при цьому буде вільна [45, с. 21]. До числа громадських закладів швидкого харчування також належать: – фуд-корт (Food Court) – «ресторанний дворик». особливістю фуд-корта є організація великої кількості точок харчування в одному місці, наприклад, у 22 торговельному або розважальному центрі. Такий формат гарантує менші витрати на організацію бізнесу та велику кількість споживачів. У такому форматі можуть бути присутніми та поєднуватися як підприємства стрит-фуду, таі підприємства фаст-фуду; фрі-флоу (Free flow) – «вільний доступ». Цей формат має на увазі вільне переміщення гостей торговим залом із можливістю самостійного вибору страв, що готуються в їх присутності. Основними перевагами таких закладів є великий асортимент страв, демократичні ціни, велика пропускна спроможність [45, с.22].

Зараз багато закладів громадського харчування пропонують системи онлайн-замовлень і мобільні додатки, щоб спростити процес. Так звані віртуальні ресторани мінімізують свої накладні витрати за рахунок відсутності приміщення для обслуговування відвідувачів. Тому персонал і кухарі можуть зосередитися на ефективності і розробці нових кулінарних напрямків. Також вони досить гнучко можуть змінювати своє меню, виходячи з потреб клієнтів і швидше підлаштовуватися під мінливий попит і тенденції на ту чи іншу світову кухню. Атрибути такого типу ресторану: 1) тільки доставка їжі; 2) активна

діяльність в інтернеті, соціальних мережах; 3) розміщуються, виходячи зі зручності логістики, а не потоку людського трафіку.

Оскільки гастрономічна індустрія швидко розвивається, то нові типи ресторанів будуть з'являтися постійно. І не тому, що тут простежується певна мода, а причиною цього є мінливий і розширений попит, який формує нові тенденції та напрямки в закладах громадського харчування [43].

На відміну від закладів громадського харчування, які мали певний час для адаптації до карантинних заборон і обмежень, запроваджених у зв'язку з пандемією, готельний бізнес зазнав негативного впливу майже миттєво. Наслідком цього стало закриття близько 35–40 % готелів в Україні, тоді як інші були змушені суттєво обмежити свою діяльність. Навіть ті готелі, які продовжували працювати, зазнали значних фінансових втрат, оскільки рівень недоотриманих доходів становив від 60 до 90 %. Основними наслідками пандемії для готельного сектору стали різке скорочення кількості гостей, тимчасове припинення роботи багатьох закладів і суттєве падіння прибутків. За таких умов власники та керівники готелів, намагаючись зберегти кадровий потенціал на майбутнє, були змушені тимчасово відправляти працівників у відпустки без збереження заробітної плати, а також скорочувати або повністю припиняти рекламну діяльність [46, с. 44].

Доцільно зазначити про те, що навіть під час дії воєнного стану в Україні продовжується робота в напрямку активізації виробничої діяльності підприємств, вводяться в експлуатацію нові об'єкти, продовжуються процеси підвищення кваліфікації фахівців і підготовки нових кадрів для галузей економіки народного господарства країни. Це стосується й такого сегменту в індустрії гостинності, як готельні мережі, досвід роботи яких довів свою здатність щодо конкурентоспроможності навіть під час воєнного стану [2, с. 286].

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 закладів 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 [45, с. 23].

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 [47, с. 34].

З потребою українців активного повноцінного сімейного відпочинку, почали активно розвиватися заміські ресторани. Формат заміських 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 [48; 49, с. 70].

В процесі підготовки дисертаційного дослідження нами було проведено соціологічне опитування 450 відвідувачів закладів сфери громадського харчування різних вікових категорій, в різні періоди часу – робочі дні/вихідні, в різних типах закладах. За результатами опитування відповіді респондентів розподілилися наступним чином: у віковій категорії 18-28 років найбільш популярними закладами є фаст-фуди (мережеві ресторани швидкого харчування) – 38 %, виїзні студентські кейтирингові обіди – 20 %, вулична їжа – 25 %, паби – 17 %. Головними перевагами такої категорії закладів громадського харчування було названо ціна, мобільність та швидкість приготування, доступність.

У віковій категорії 29-50 років респондентами було виділено такі види закладів як різного тематичного напрямку ресторани (32%), кафе-кондитерські (15%), виїзні тематичні кейтеринги, доставка ресторанної їжі додому, до офісу, на свята (40%), інші варіанти (3%). До переваг було віднесено: атмосферність, смак їжі, цінова політика, гостинність, оточуючі відвідувачі.

Слід відзначити, що з числа респондентів найменш привабливим було названо шкільні та університетські столові (78%). Головними недоліками було названо: зовнішній вид страви, непривабливе меню.

Також варто відзначити, що особи похилого віку та пенсіонери практично взагалі не користуються послугами закладів сфери ресторанного господарства (як такі, що відвідують заклади ресторанного господарства – 8%).

За результатами опитування можемо відзначити, що безумовно, на розвиток закладів сфери громадського (ресторанного) харчування впливають клієнтоорієнтованість; фінансова спроможність споживачів гастрономічних послуг; цінова політика закладу; доступність; варіативність меню тощо.

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).

1.3. Принципи адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності

Адміністративно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності відіграє ключову роль у забезпеченні якості послуг, безпеки споживачів та стабільності цих важливих галузей економіки. Однією з головних проблем розвитку даної сфери діяльності є гарантування високих стандартів якості та безпеки продуктів харчування, що вимагає суворого дотримання санітарних норм і правил. Регулятивні органи повинні забезпечувати ефективний контроль за дотриманням цих стандартів, що іноді ускладнюється через велику кількість суб'єктів господарювання та високу частоту змін у законодавстві. Сфера громадського харчування та гостинності потребує чіткої та прозорої дозвільної системи, яка регулює видачу ліцензій та дозволів для ресторанів, готелів та інших закладів. Проблема полягає в тому, що іноді цей процес може бути надмірно бюрократизованим, що створює перешкоди для бізнесу та знижує конкурентоспроможність галузі.

З огляду на глобалізацію та зростання міжнародного туризму, важливою є адаптація національного законодавства до міжнародних стандартів у сфері громадського харчування та гостинності. Це включає не тільки санітарні норми, але й правила обслуговування, доступності та інформаційної відкритості для іноземних туристів.

Сфера громадського харчування стикається з необхідністю впровадження більш сталих практик, що також потребує відповідного правового регулювання. Саме тому, необхідним є комплексний підхід до адміністративно-правового регулювання у сфері громадського харчування та гостинності. Розв'язання цих

проблем вимагає не тільки регулятивних змін, але й активної участі всіх зацікавлених сторін – держави, бізнесу та громадськості.

Саме тому, необхідним є розкриття основоположних засад функціонування закладів ресторанного господарства, які визначають умови надання послуг харчування та обслуговування. Вони забезпечують належний рівень якості обслуговування, безпеки продуктів харчування та комфортного середовища для споживачів. Від їхнього дотримання залежить не лише ефективність діяльності закладів громадського харчування (ресторанного господарства), а й довіра споживачів, оскільки вони гарантують виконання вимог, що забезпечують безпеку та задоволення потреб клієнтів. Такі принципи вимагають від суб'єктів сфери громадського харчування чіткого виконання законодавчо визначених правил та настанов, що стосуються якості продукції, гігієни, умов праці та обслуговування.

Принцип (від лат. *princīpium* – початок, основа, виникнення, першоджерело) – основне вихідне положення будь-якої теорії чи вчення, вихідні засади пояснень чи керівництва до дії. Принципи – основні засади, вихідні ідеї, що характеризуються універсальністю, загальною значущістю, вищою імперативністю і відображають суттєві положення теорії, вчення, науки, системи права, державного устрою тощо. Принципам притаманна властивість абстрактного відображення закономірностей соціальної дійсності, що зумовлює їх особливу роль у структурі широкого кола явищ. Принципи є джерелом багатьох явищ або висновків, що належать до нього як дія до причини (принцип реальний) або як наслідки до підстави (принцип ідеальний). Також принцип – це внутрішнє переконання людини, що визначає її ставлення до дійсності, суспільних ідей і діяльності [50].

Принцип в словниковій літературі тлумачиться як: 1) основне, вихідне положення теорії; керівна ідея, основне правило; 2) внутрішнє переконання, погляд на речі, що визначають норму поведінки; 3) основа пристрою, дії механізму, приладу, установки [51, с. 21].

У свою чергу, у загального поняття «принцип» є родові поняття «принцип права», яке втілює в собі всі ознаки загального поняття «принцип», але з урахуванням специфіки правового регулювання. У зв'язку з цим не можна розглядати «принципи права» без урахування їх зв'язку із загальним. Стосовно цього можна зазначити, що загальне є настільки ж реальним та об'єктивним, як і окреме, і тому оцінка загального тільки як розумової абстракції є виразом номіналізму [52, с. 82].

А.О. Полянничко стверджує, що у сучасній правовій та соціальній державі принципами права є те, що підкреслює соціальну значущість права. Не випадково проблема принципів права в теорії права та галузевих юридичних науках підіймається досить часто. Вченими-юристами сучасності та минулого висвітлюються особливості загальноправових, галузевих, міжгалузевих принципів [53, с. 71].

О.В. Старчук зазначає, що принципи права є загальнообов'язковими, оскільки засадничих ідей повинні дотримуватися суб'єкти правотворчості під час здійснення правового регулювання суспільних відносин. Принципи права існують задовго до виникнення позитивного права, є основою для його формування й визначають зміст і спрямованість норм» [54, с. 42].

Отже, принципи адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності – це основоположні засади правового регулювання, які визначають правила та норми, що забезпечують організацію, функціонування та контроль за діяльністю підприємств цієї сфери, встановлюють вимоги до якості послуг, безпеки харчових продуктів, санітарно-гігієнічних умов та прав споживачів, сприяють створенню справедливих умов конкуренції та відповідальності для суб'єктів господарювання, а також визначають рівень обслуговування, захист прав клієнтів і безпеку в галузі громадського харчування та гостинності.

Принципи сфери громадського харчування (ресторанного господарства) та гостинності є різноманітними, що обумовлено особливістю досліджуваної сфери, яка має значення для економіки країни, тісно пов'язана з

обслуговуванням клієнтів та захистом прав споживачів та розвитком відносин між бізнесом та державою. З огляду на специфіку суспільних відносин, що виникають в сфері громадського харчування (ресторанного господарства) та гостинності варто розкрити види принципів адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності.

Теоретики права традиційно поділяють принципи на: конституційні, організаційні, загальносистемні та специфічні [55], або загальні, міжгалузеві, галузеві, підгалузеві, принципи інститутів і субінститутів [56, с. 54].

Так, на думку В.Г. Чорної, принципи права, залежно від: сфери дії (сфери поширення) поділяються на: загально-правові; міжгалузеві; галузеві; інститутів права; типу права – на властиві рабовласницькому праву; властиві феодальному праву; властиві капіталістичному праву; властиві соціалістичному праву; властиві праву, перехідному від одного типу права до іншого; характеру принципи права – на: соціально-економічні; політичні; ідеологічні; етичні; релігійні; спеціально-юридичні (принцип законності, рівності, справедливості та ін.) [57, с.96].

В.В. Перова досліджуючи питання розвитку сфери гостинності в умовах кризи акцентує увагу на таких принципах як: необхідність зміни тенденцій на ринку послуг; гостра конкуренція між бізнес-організаціями та зростаючий попит споживачів на послуги, які вони отримують. Тому інноваційний спосіб ведення бізнесу в цій сфері є необхідною умовою хороших результатів бізнесу в індустрії гостинності [58].

С. С. Скобкін називає принцип «гостинності, що передбачає задоволення потреб не тільки туристів у вузькому сенсі, не тільки мандрівників в широкому сенсі, а й споживачів взагалі, які знаходяться на території об'єктів гостинності» [59, с. 5].

П.О. Ротань як один з принципів називає принцип сезонності, що створює значні труднощі в індустрії гостинності, знижуючи рентабельність туристичних підприємств, ефективність використання основних фондів, погіршуючи обслуговування туристів, особливо в розпал туристичного сезону, і викликаючи

плинність кадрів внаслідок недовантаження підприємств туризму в міжсезонний період [60, с. 242].

Нам дуже імпонує думка, який О.В. Дишківнюк досліджуючи розвиток сфери громадського харчування та гостинності називає наступні принципи: – узгодження інтересів держави, бізнесу та місцевих громад в розвитку індустрії гостинності; – принцип програмно-цільового підходу у реалізації соціальних проектів та програм, спрямованих на підвищення ефективності сфери гостинності та хлібосольства; – пріоритетність національного колориту у дизайні міст та зовнішнього середовища, що впливає на уявлення та гостинність; – принцип партнерства (формування неформальних асоціацій підприємців, кластерів, альянсів тощо) у сфері гостинності; – принцип постійного підвищення рівня освіти, забезпечення професійними кадрами [61, с. 89–90].

Оператори ринку також відповідають за виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів у межах діяльності, яку вони здійснюють, а їх діяльність базується на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, осіб, які є відповідальними за ці процедури, під час виробництва та обігу харчових продуктів. До таких принципів належать: 1) ідентифікація небезпечних факторів, яким необхідно запобігти або які необхідно усунути або зменшити до прийнятного рівня; 2) визначення критичних контрольних точок на етапах, на яких контроль управління є визначальним для запобігання виникненню небезпечних факторів, їх усунення або зменшення до прийнятного рівня; 3) установлення критичних меж у критичних контрольних точках, які дають змогу відрізнити прийнятність харчового продукту від неприйнятності з точки зору його безпечності; 4) проведення процедур моніторингу в критичних контрольних точках, які забезпечують отримання даних для оперативного управління небезпечними факторами; 5) запровадження коригувальних дій, які повинні проводитися, якщо результати моніторингу свідчать про те, що певна критична контрольна точка вийшла з-під контролю; 6) розроблення процедур валідації і верифікації з метою перевірки результативності заходів;

7) розроблення документів та ведення записів відповідно до виду діяльності та обсягів виробництва для підтвердження результативного застосування відповідних заходів [34, ст. 21].

Аналізуючи висловлювання щодо принципів у сфері громадського харчування та гостинності, можна виділити п'ять основних закономірностей, які впливають на розвиток гастрономічної індустрії, особливо в умовах кризи або великих змін на ринку:

1) запровадження інноваційного підходу у веденні бізнесу, адже, на тлі змін на ринку послуг і гострої конкуренції, інноваційний підхід до ведення бізнесу в сфері гостинності є критично важливим. Це включає в себе впровадження нових технологій, персоналізацію послуг, покращення якості обслуговування та розвиток унікальних пропозицій, які допомагають вирізнитися серед конкурентів і приваблювати більше клієнтів;

2) задоволення широких потреб споживачів, так як необхідно врахувати різноманітні потреби і очікування. Це вимагає від бізнесу гнучкості та здатності швидко адаптуватися до змінюваних уподобань та трендів;

3) вплив сезонності яка створює значні труднощі для індустрії гостинності, впливаючи на рентабельність та ефективність. Управління сезонними коливаннями через диверсифікацію послуг, розробку спеціальних пропозицій поза піком сезону та ефективне управління ресурсами може допомогти мінімізувати ці виклики;

4) необхідність узгодження інтересів держави, бізнесу та місцевих громад, що є фундаментальним для сталого розвитку індустрії гостинності. Взаємодія між цими сторонами може сприяти розробці ефективних стратегій, політик та ініціатив, які відповідають потребам усіх зацікавлених сторін.

Звісно, що в умовах пандемій, ведення військових дій та в умовах інших негативних явищ економіка країни має негативний розвиток. Сфера громадського харчування та гостинності є однією з найбільш відчутних сфер економіки, де головним джерелом розвитку є економічна спроможність клієнта.

Отже, вважаємо, що принципи адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності можна поділити на:

1) **конституційні принципи** – це основоположні принципи, що випливають з Конституції України і визначають загальні засади правового регулювання в цій сфері:

- *законності* – відповідності Конституції та законам України, міжнародним зобов'язанням України;

- *верховенства права* – усі норми та дії в сфері громадського харчування та гостинності повинні відповідати Конституції та чинним законам, забезпечуючи правову визначеність і справедливість у взаємовідносинах між державою, підприємцями та споживачами;

- *захисту прав людини та громадянина* – регулювання цієї сфери має на меті захист прав споживачів на безпеку харчування, комфорт та належне обслуговування, а також прав суб'єктів господарювання на ведення бізнесу в межах законодавчих вимог;

- *соціальної справедливості* – забезпечення рівних умов для всіх учасників ринку громадського харчування та гостинності, незалежно від їхнього розміру або економічного становища, та встановлення рівних правил для підприємств (операторів ринку) цієї галузі;

- *правової визначеності та стабільності* – чітке і зрозуміле визначення правових норм, що регулюють діяльність підприємств громадського харчування та гостинності, забезпечує їх стабільне функціонування і передбачуваність правових наслідків;

- *відкритості* - забезпечення вільного доступу до інформації про розвиток органічного виробництва та обіг органічної продукції в Україні.

2) **принципи бізнесової цілісності** – це основоположні засади, які забезпечують етичні та правові норми для діяльності суб'єктів підприємницької діяльності, операторів ринку та інших суб'єктів, які провадження господарської діяльності в сфері громадського харчування та гостинності та сприяють створенню стабільної правової та економічної бази для розвитку бізнесу,

підвищення рівня обслуговування та забезпечення безпеки харчування та гостинності для громадян. Вони включають вимоги щодо дотримання законності, прозорості, чесності та відповідальності з боку суб'єктів господарювання, а також забезпечення захисту прав споживачів та підтримки здорової конкуренції.

До цієї групи принципів, на нашу думку, належать такі:

– *координації* – взаємозв'язку та узгодженості довгострокових стратегій, планів і програм розвитку органічного виробництва та ринку органічної продукції в Україні;

– *сталого розвитку* - це основоположний принцип, який спрямований на забезпечення гармонійного поєднання економічного, соціального та екологічного розвитку підприємств цієї сфери. Передбачає створення умов для стабільного та довготривалого функціонування закладів громадського харчування та гостинності, що враховує інтереси всіх учасників ринку, збереження природних ресурсів, підтримку високих стандартів якості послуг і захист прав споживачів, а також сприяє інтеграції інноваційних технологій та відповідальних практик управління для забезпечення соціальної та екологічної відповідальності у сфері громадського харчування та гостинності;

– *об'єктивності* – це основоположний принцип, який передбачає справедливість, неупередженість та точність правового регулювання і контролю в цій сфері. Він полягає в тому, що всі дії органів публічного адміністрування, підприємств та інших суб'єктів, які здійснюють діяльність у сфері громадського харчування та гостинності, повинні ґрунтуватися на фактах, доказах і відповідних нормах права, без впливу особистих переконань чи упереджень. Принцип об'єктивності забезпечує дотримання рівних умов для всіх учасників ринку, справедливу оцінку їх діяльності, а також гарантує захист прав споживачів та підприємців на основі законних та аргументованих рішень;

– *взаємоузгодженості економічних інтересів операторів, суспільства і держави* – це основоположний принцип, який передбачає балансування економічних інтересів усіх учасників сфери громадського харчування та

гостинності. Він полягає в тому, що діяльність операторів ринку повинна узгоджуватися з потребами та інтересами суспільства, зокрема в аспектах якості послуг, безпеки та доступності харчування, а також із вимогами держави щодо регулювання, контролю та підтримки сталого розвитку галузі. Цей принцип сприяє гармонійним відносинам між підприємцями, споживачами та державними органами, забезпечуючи економічну ефективність, соціальну відповідальність і стійкість ринку;

– *визнання свободи господарської діяльності у сфері органічного виробництва та/або обігу органічної продукції* – це основоположний принцип, який забезпечує право суб'єктів господарювання вільно здійснювати свою діяльність у межах законодавства, без надмірних обмежень з боку держави або інших органів. Він полягає в тому, що підприємці мають право вибору видів діяльності, форм організації бізнесу та способів надання послуг, при цьому їх діяльність повинна відповідати вимогам законів та нормативно-правових актів, спрямованих на захист прав споживачів, безпеку харчування та довкілля. Принцип свободи господарювання сприяє розвитку підприємницької ініціативи, інновацій та здорової конкуренції в сфері громадського харчування та гостинності;

– *принцип переорієнтації спеціалістів сфери громадського харчування та гостинності* адже у післявоєнний період одним із можливих варіантів розширення цільового ринку має стати доступ до споживачів, які не охоплені або обмежені певними послугами. До цього споживчого сегменту можуть входити люди з інвалідністю чи маломобільні групи населення, відомо, що після перемоги в Україні відсоток цих людей, нажаль, збільшиться [59];

– *принцип розвитку застосування інноваційних технологій* полягає у впровадженні сучасних технічних і технологічних рішень для оптимізації процесів, покращення якості послуг і збільшення задоволення клієнтів.

Заходами реалізації даного принципу є:

1) застосування програмного забезпечення для автоматизації замовлень, управління запасами, бухгалтерського обліку та інших ключових бізнес-

процесів, що дозволяє зменшити помилки, оптимізувати роботу персоналу та збільшити ефективність операцій;

2) використання мобільних додатків, онлайн-бронювання, цифрових меню та систем самообслуговування для спрощення процесу вибору та замовлення послуг клієнтами, забезпечення високого рівня індивідуалізації сервісу;

3) використання робототехніки, штучного інтелекту для кухонних процесів, розробка інтелектуальних систем для управління клієнтським досвідом, використання Big Data та аналітики для аналізу поведінки споживачів та оптимізації маркетингових стратегій;

4) застосування сталих технологій, таких як використання енергоощадного обладнання, систем вторинної переробки відходів та водозбереження, що сприяє зниженню впливу на довкілля і відповідає зростаючій екологічній обізнаності споживачів;

5) інтеграція систем відеоспостереження, безконтактних платіжних систем та інших технологічних рішень, що забезпечують безпеку як відвідувачів, так і персоналу;

- *принцип соціально орієнтованого бізнесу* полягає в інтеграції соціальної відповідальності в основну бізнес-стратегію компаній, які працюють у цих секторах.

Визначення цього принципу охоплює такі аспекти:

1) відповідальне споживання та виробництво, що передбачає прагнення закладів громадського харчування та готелі мінімізувати свій екологічний вплив через застосування екологічних технологій та практик. Це включає використання продуктів місцевого виробництва, органічних або сертифікованих товарів, ефективне управління відходами, зменшення використання пластику та збереження ресурсів, таких як вода та енергія;

2) підтримка спільноти. Бізнеси у сфері гостинності активно взаємодіють із місцевими громадами, підтримуючи соціальні та культурні проекти, сприяючи місцевій економіці через створення робочих місць або інвестиції в місцевий розвиток;

3) етичні стандарти праці. Соціально орієнтовані підприємства в сфері громадського харчування та гостинності прагнуть створити справедливі та безпечні умови праці для своїх співробітників. Це включає гідну заробітну плату, дотримання норм праці, можливості для навчання та професійного розвитку;

4) споживча прозорість та відповідальність. Підприємства прагнуть бути прозорими щодо своїх процесів, інгредієнтів та джерел постачання. Вони інформують споживачів про склад продуктів, їх походження та вплив на здоров'я та довкілля, а також активно залучають клієнтів до діалогу про стандарти якості та безпеки продукції;

5) інклюзивність і доступність. Вони забезпечують доступність своїх послуг для широкого кола споживачів, включаючи осіб з обмеженими можливостями, і прагнуть до створення інклюзивного середовища, де кожен клієнт відчуває себе цінним і поважаним;

– *принцип щедрості та доброзичливості по відношенню до гостей є фундаментальним у сфері гостинності та громадського харчування. Цей принцип передбачає створення теплої, привітної та уважної атмосфери для гостей, що сприяє їх задоволенню та бажанню повернутися: 1) забезпечення високого рівня обслуговування, зосереджене на індивідуальних потребах кожного гостя. Гостинність вимагає від персоналу здатності антиципувати запити гостей та реагувати на них швидко та ефективно; 2) прояв щедрості не обмежується лише матеріальними аспектами, такими як подарунки або бонуси, але також включає надання додаткових послуг, увагу до деталей та зусилля, що виходять за рамки стандартних обов'язків. Щедрість може проявлятися у формі особливої уваги до комфорту гостей, а також у вигляді емоційної відкритості та щирості; 3) постійне прагнення створювати позитивний досвід для гостей шляхом дружньої, відкритої та позитивної поведінки. Доброзичливість передбачає наявність доброї волі, теплового ставлення та здатності робити перебування гостей приємним; передбачає відповідальність за забезпечення безпечного та здорового середовища. Це включає дотримання високих стандартів чистоти, безпеки та якості послуг;*

– *принцип використання цифрових технологій для забезпечення безпеки та комфорту гостей* акцентує на важливості інтеграції сучасних технологічних рішень у повсякденну діяльність закладів громадського харчування та гостинності. Електронні системи управління: 1) впровадження інтегрованих систем управління допомагає оптимізувати робочі процеси, забезпечити швидке обслуговування та підвищити рівень задоволеності гостей. Такі системи включають автоматизацію замовлень, управління запасами і персоналом, а також CRM-системи для кращого знання та аналізу потреб клієнтів; 2) цифрові засоби комунікації та інтерактивності. Використання мобільних додатків і QR-кодів для перегляду меню, онлайн-бронювання, цифрових ключів доступу до номерів у готелях, а також інтерактивних систем в номерах, які дозволяють гостям керувати освітленням, температурою та іншими параметрами для забезпечення максимального комфорту; 3) безпека через технології: Встановлення сучасних систем відеоспостереження, контроль доступу через біометричні технології (відбитки пальців, розпізнавання облич) і безконтактні платіжні системи, які знижують ризики зловмисних дій і підвищують захист особистих даних гостей.

Реалізація принципу використання цифрових технологій для забезпечення безпеки та комфорту гостей може здійснюватися шляхом:

1) інтеграція технологій IoT (Internet of Things). Використання розумних пристроїв, що взаємодіють між собою в рамках однієї системи, дозволяє автоматизувати багато процесів управління готелем або рестораном, забезпечуючи високий рівень комфорту і безпеки;

2) розробка мобільних додатків. Створення власних додатків для смартфонів, які дозволяють гостям здійснювати замовлення, бронювання, чек-ін та чек-аут без необхідності фізичного контакту з персоналом, знижуючи таким чином час очікування та покращуючи загальний досвід користувачів;

3) впровадження систем безпеки. Застосування передових систем безпеки, які інтегрують відеоспостереження, сенсори руху і біометрику для контролю доступу, гарантує захист гостей та персоналу;

4) навчання персоналу. Регулярне навчання персоналу користуванню новітніми технологіями є ключовим для ефективної їх інтеграції в повсякденну діяльність. Персонал повинен бути обізнаний з основними принципами роботи систем і здатний швидко реагувати на можливі збої чи помилки;

Використання цифрових технологій для забезпечення безпеки та комфорту гостей не тільки підвищує задоволеність клієнтів, але й сприяє покращенню ефективності оперативних процесів, забезпечуючи стабільне розвиток і конкурентоспроможність у сфері гостинності та громадського харчування.

– принцип постійного підвищення рівня освіти, забезпечення професійними кадрами є важливий для будь-якої галузі, але особливо критичний у сфері гостинності та громадського харчування, де якість обслуговування безпосередньо впливає на досвід споживачів і репутацію бізнесу.

Змістом принципу постійного підвищення рівня освіти, забезпечення професійними кадрами є: 1) постійне навчання; 2) забезпечення кар'єрного зростання та професійного розвитку співробітників за допомогою тренінгів, семінарів і курсів, що сприяє мотивації персоналу та зниженню текучки кадрів; 3) розробка та впровадження стандартизованих програм навчання, які забезпечують високий рівень компетентності співробітників у ключових аспектах обслуговування, безпеки харчових продуктів, взаємодії з клієнтами та інших; 4) швидке включення новітніх технологій у процес навчання і практику, що дозволяє ефективно впроваджувати інновації у повсякденну роботу.

Реалізація принципу постійного підвищення рівня освіти, забезпечення професійними кадрами: 1) створення корпоративних навчальних центрів. Багато великих компаній у сфері гостинності відкривають власні навчальні центри, де пропонуються курси та програми для підготовки та перепідготовки персоналу; 2) співпраця з освітніми інституціями. Заклади гостинності можуть співпрацювати з коледжами, університетами та іншими освітніми установами для розробки спеціалізованих навчальних програм, стажувань та практик; 3) онлайн-навчання та сертифікація. Використання онлайн-платформ для навчання дозволяє співробітникам гнучко підходити до освіти, зокрема через

вебінари, відеоуроки та інтерактивні курси; 4) менторство та коучинг. Розвиток менторських та коучингових програм у рамках організацій сприяє передачі досвіду від більш досвідчених працівників до новачків, що покращує процеси навчання та адаптації; 5) залучення зовнішніх тренерів та експертів. Проведення тренінгів та майстер-класів від індустріальних експертів і спеціалістів зовнішніх компаній може забезпечити доступ до передових знань і практик, а також збагатити досвід персоналу; 6) інвестиції в освіту та професійний розвиток є ключовими для підтримки високого рівня сервісу, інноваційності та конкурентоспроможності у сфері гостинності та громадського харчування, створюючи основу для довгострокового успіху.

3) *принципи управління закладами сфери громадського харчування та гостинності* – це основоположні засади, які визначають організацію, ефективність і стабільність функціонування закладів ресторанного господарства:

- організація ефективного управління передбачає створення чіткої структури управління, визначення обов’язків і ролей кожного співробітника, щоб забезпечити безперебійну роботу ресторану;

- фінансова ефективність – це ведення економічного обліку витрат, контролю прибутковості, забезпечення оптимальної ціни на продукти та послуги для досягнення фінансового успіху;

- планування меню – розробка меню з урахуванням попиту клієнтів, сезонності продуктів, економічної доцільності та актуальності для цільової аудиторії;

- інновації в обслуговуванні та продуктах передбачає впровадження нових технологій і тенденцій у приготуванні страв та обслуговуванні для підвищення конкурентоспроможності закладу;

- стабільність і розвиток – забезпечення стабільного рівня якості послуг, а також постійне вдосконалення та адаптація до змін на ринку ресторанного бізнесу.

4) *принципи, що стосуються обслуговування в закладах сфери громадського харчування та гостинності:*

– привітність і професіоналізм – обслуговуючий персонал повинен бути привітним, доброзичливим і професійно підготовленим для забезпечення комфортного перебування клієнтів;

– швидкість обслуговування – забезпечення швидкого і якісного обслуговування, щоб клієнти не чекали надто довго і отримували страви своєчасно;

– персоналізований підхід – врахування індивідуальних побажань клієнтів, надання рекомендацій і створення комфортної атмосфери для кожного гостя;

– чистота і комфорт усі зони ресторану повинні бути чистими і приємними для перебування. Це включає туалети, зали, кухню, а також якість посуду;

– реакція на зауваження і претензії - оперативне реагування на будь-які зауваження чи скарги клієнтів, вирішення проблем без затримок для забезпечення позитивного враження від закладу.

Отже, принципи адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності – це фундаментальні правила та норми, які визначають порядок державного регулювання, управління, контролю та нагляду за діяльністю підприємств у цих галузях. Ці принципи спрямовані на забезпечення високого рівня обслуговування, безпеки споживачів, чесної конкуренції, стабільності ринку та розвитку індустрії, враховуючи при цьому інтереси споживачів та вимоги держави. Основні аспекти цих принципів включають: забезпечення якості та безпеки продукції (регулювання санітарних норм та стандартів, контроль за якістю продуктів харчування та умовами їх приготування); встановлення чітких вимог до отримання ліцензій та сертифікатів для здійснення діяльності, що гарантує дотримання підприємствами обов'язкових стандартів; впровадження механізмів адміністративної та юридичної відповідальності за порушення умов роботи, недотримання стандартів якості та безпеки; забезпечення прозорості діяльності підприємств, права споживачів на повну інформацію про послуги, права на скарги та їх розгляд; створення рівних умов для усіх учасників ринку, запобігання монополізму та стимулювання здорової конкуренції [62, с. 105–111].

Урахування принципів адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності відіграє ключову роль у формуванні нормативної бази сектору гостинності та громадського харчування, забезпечуючи баланс між розвитком бізнесу та захистом інтересів споживачів.

1.4. Державна політика у сфері громадського харчування та гостинності

Актуальність дослідження державної політики у сфері громадського харчування та гостинності обумовлена постійно зростаючою роллю цієї галузі в економічному розвитку країни та забезпеченні соціальних потреб громадян. Сфера громадського харчування та гостинності безпосередньо впливає на рівень життя населення, здоров'я громадян, а також є важливим елементом туристичної інфраструктури. У зв'язку з глобалізацією, змінами в споживчих звичках і вимогах до якості послуг, держава повинна ефективно регулювати цю сферу для забезпечення належного рівня обслуговування, безпеки харчування, соціальної відповідальності та економічної стабільності.

Крім того, розвиток цієї галузі потребує сучасних підходів до її регулювання, зокрема через впровадження інноваційних технологій, удосконалення нормативно-правової бази, забезпечення контролю за якістю послуг та підвищення конкурентоспроможності підприємств. Враховуючи важливість цієї сфери для національної економіки та здоров'я громадян, дослідження державної політики у сфері громадського харчування та гостинності дозволить розробити рекомендації щодо її вдосконалення, забезпечення сталого розвитку та підвищення ефективності управління в цій важливій галузі.

Політика в практичній площині є процесом реалізації політичних ідей і принципів через конкретні дії, що здійснюються державними органами та іншими суб'єктами. Вона включає впровадження законів, стратегій та програм,

що відповідають потребам суспільства і сприяють розвитку держави. У практичному сенсі політика означає прийняття рішень, які мають безпосередній вплив на економіку, соціальну сферу, культуру, охорону здоров'я та інші галузі, що визначають якість життя громадян. Зокрема, практична політика втілюється через ефективне управління, розробку та реалізацію державних політик, які спрямовані на вирішення актуальних проблем, таких як покращення соціальних стандартів, підтримка бізнесу, розвиток інфраструктури чи забезпечення безпеки. Вона також включає впровадження інноваційних підходів, проведення реформ і адаптацію до змін в суспільстві, що допомагає досягти стабільного розвитку на рівні держави та її громадян.

Науковці адміністративісти поняття «політика» та «державна політика». В.В. Сокурєнко зазначає, що політика – це нерозривне поєднання політичних відносин і політичної ідеології, що є ключовою умовою для нормального функціонування та розвитку суспільства, забезпечуючи спадкоємність поколінь. Політична ідеологія не є простою сукупністю застарілих ідей і поглядів, що стосуються використання влади для управління процесами, а є активним процесом, який включає функціонування, розвиток і впровадження цих ідей у свідомість людей, зокрема, молоді [67, с. 106].

О. М. Бандурка наголошує, що політика прямо чи опосередковано пов'язана з організацією та функціонуванням державної влади, а також із засобами й методами здійснення державної діяльності. З цього випливає, що співвідношення понять «політика» і «політика держави» слід розглядати через категорії загального та особливого, оскільки державна політика є конкретизованим виявом політики в певних історичних умовах існування та організації суспільства [63, с. 31].

І. І. Гаврада, своєю чергою, визначає державну політику як відносно стійку, впорядковану та цілеспрямовану діяльність органів державної влади щодо окремого питання або сукупності питань, яка здійснюється ними безпосередньо чи опосередковано та справляє вплив на суспільне життя [64].

Англійський політолог Д. Кіпатрік визначає державну політику як напрям дій, регуляторних заходів, законів, бюджетних пріоритетів стосовно певної теми, що здійснюється державним органом чи його представниками [65].

Л. Пал визначає державну політику як «напрямок дії або утримання від неї, обрані державними органами для розв'язання певної чи сукупності взаємно пов'язаних проблем» [66, с. 22].

В.В. Сокурєнко зазначає, що державна політика це: – курс дій публічної адміністрації, що містить стратегії розвитку держави в досліджуваній сфері; – виключно напрями та принципи її реалізації; – закріплена на законодавчому рівні програма щодо розвитку та удосконалення держави у сфері оборони; – репрезентована в публічній сфері активність політичних та неполітичних суб'єктів, які через взаємодію прагнуть реалізовувати публічний інтерес; – реалізуються шляхом застосування механізму публічно-правового регулювання у сфері оборони; – система адміністративних, економічних, політичних, воєнних, соціальних засобів впливу, які застосовуються компетентними суб'єктами [67, с. 106–107].

Е. Гоффман державна політика як механізм підтримання публічного порядку. У такому контексті можна посылатися на праці американського вченого, який стверджував, що, взаємодіючи в суспільстві, люди виробляють способи підтримання, руйнування та відновлення публічного порядку, який є базовим для підтримання соціального порядку – політичного та економічного [68, с. 178].

Отже, **державна політика** – це комплекс політичних, правових, економічних, соціально-культурних та організаційних заходів, спрямованих на забезпечення конституційних прав громадян, визначення цілей і завдань розвитку держави, а також реалізацію цих завдань через діяльність державних органів на всіх рівнях – в країні та за її межами [69].

Державна політика як правова категорія характеризується такими ознаками: – обов'язкова відповідність нормам законодавства; – врахування та першочерговість інтересів громадян, суспільства і держави загалом, тобто обов'язок захищати та відстоювати інтереси всіх прошарків суспільства;

– забезпечення заходів примусу; – реалізація правових методів; – сукупність правових, економічних, соціальних, політичних заходів; – один із видів публічної політики; – реалізація публічної влади через відповідних суб'єктів публічної адміністрації; – наявність адміністративних повноважень – легітимність ухвалення рішень та їх виконання за ієрархією, що забезпечується суспільно визнаними органами управління, тобто органами державної влади і громадського самоврядування; – наділеність компетенцією в тій сфері, якої безпосередньо стосується державна політика [70]; – всеохопленість, тобто реалізація державної політики безпосередньо в усіх сферах суспільного життя (оборони, освіти, соціального забезпечення, екології тощо); – упорядкованість і наступність – наявність системи розробки та ухвалення рішень, відстеження результатів, оцінка та коригування дій; – нормативна унормованість декларування напрямів, етапів, завдань певного напрямку державного впливу на ту чи іншу сферу суспільного життя [67].

Отже, державна політика в сфері громадського харчування та гостинності – *це система економічних, соціальних, екологічних та правових заходів, які визначають напрямки розвитку підприємств громадського харчування, готельного та ресторанного бізнесу, сприяючи створенню сприятливих умов для їх розвитку, підвищенню конкурентоспроможності та забезпеченню високої якості обслуговування для споживачів.*

В Україні здійснюються відповідні регулюючі дії, спрямовані на вирішення питання щодо комерційних договорів і ділових відносин у сфері бізнесу. Прикладом уваги держави Україна до регулювання питань в індустрії гостинності, зокрема й щодо сфери громадського харчування, надання послуг в сфері ресторанного господарства, готелів і готельних мереж, може слугувати Цивільний кодекс України, який, зокрема, детально визначає суть комерційної концесії, Господарський і Податковий кодекси, Закон України «Про туризм», якими визначено основи державної політики в сфері гостинності, зокрема, щодо розвитку туристичної інфраструктури, у тому числі готельного та ресторанного господарства, що є важливим аспектом для розвитку сфери громадського

харчування та гостинності; Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» визначає норми щодо забезпечення безпеки харчових продуктів на всіх етапах їх виробництва, переробки, зберігання та реалізації, що є важливою складовою мети державної політики у сфері громадського харчування.

Указом Президента України «Про Стратегію сталого розвитку «Україна – 2020»» було концептуально визначено як перспективні вектори розвитку економіки: вектор розвитку; вектор безпеки; вектор відповідальності; вектор гордості. З огляду на поліфункціональність та широке коло суспільних відносин, які належать до досліджуваної сфери, то пріоритетними напрямками розвитку, які торкалися сфери громадського харчування та гостинності були: створення сприятливих умов для ведення господарської діяльності та прозорості податкової системи; безпечний стан довкілля і доступу до якісної питної води, безпечних харчових продуктів; вільний доступ до якісних послуг від суб'єктів державного та приватного сектору. Для реалізації даних напрямків, захисту прав населення та підтримки бізнесу передбачалося впровадження наступних реформ, які безпосереднім чином стосуються і розвитку сфери громадського харчування та гостинності: 1) дерегуляція та розвиток підприємництва; 2) програма розвитку малого та середнього бізнесу; 3) податкова реформа; 4) реформа захисту економічної конкуренції; 5) програма залучення інвестицій; 6) реформа у сфері забезпечення безпечності та якості харчових продуктів; 7) реформа у сфері захисту прав споживачів [71].

Найявні задекларовані реформи, визначені Указом Президента України «Про Стратегію сталого розвитку «Україна – 2020»», мали значний вплив на розвиток сфери громадського харчування та гостинності. Вектор розвитку економіки, спрямований на створення сприятливих умов для ведення господарської діяльності та прозорості податкової системи, позитивно вплинув на підприємців цієї сфери. Деретуляція та розвиток підприємництва сприяли зменшенню адміністративних бар'єрів і полегшенню процесу відкриття та ведення бізнесу в сфері громадського харчування, а також стимулювали

активізацію приватного сектору та конкурентоспроможність на ринку. Програма розвитку малого та середнього бізнесу, в свою чергу, дозволила малим і середнім підприємствам, які є основними учасниками цієї сфери, отримати необхідну підтримку та можливості для росту.

Крім того, податкова реформа і реформа захисту економічної конкуренції сприяли покращенню бізнес-клімату, що позитивно позначилося на діяльності підприємств громадського харчування та гостинності. Реалізація програми залучення інвестицій відкрила нові можливості для модернізації інфраструктури та покращення якості обслуговування. Важливою для розвитку цієї галузі стала реформа в сфері забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, яка підвищила стандарти безпеки та знизила ризики для здоров'я споживачів. Нарешті, реформа у сфері захисту прав споживачів зміцнила довіру до закладів громадського харчування та гостинності, сприяючи покращенню якості обслуговування та захисту інтересів клієнтів. В цілому, ці реформи допомогли створити умови для сталого розвитку сфери, забезпечуючи її прозорість, конкурентоспроможність та відповідність сучасним стандартам.

Наступним етапом впливу на державну політику в сфері громадського харчування (ресторанного господарства) та гостинності стало прийняття Указу Президента України «Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року», в якому визначено, що підтримуючи проголошені резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1 глобальні цілі сталого розвитку до 2030 року та результати їх адаптації з урахуванням специфіки розвитку України, викладені у Національній доповіді «Цілі сталого розвитку: Україна», забезпечувати дотримання Цілей сталого розвитку України на період до 2030 року [72].

На нашу думку, цілі сталого розвитку, проголошені Генеральною Асамблеєю ООН, корелюються з розвитком сфери громадського харчування (ресторанного господарства) та гостинності через важливі соціально-економічні та екологічні аспекти. Наприклад, *подолання бідності* (ціль 1) тісно пов'язана з розвитком малого та середнього бізнесу в сфері ресторанного господарства,

оскільки створення нових робочих місць у галузі, підтримка підприємців, а також доступність харчових послуг сприяють покращенню добробуту населення.

Досягнення продовольчої безпеки та поліпшення харчування (ціль 2) прямо стосується сфери громадського харчування, оскільки цей сектор є основним постачальником продуктів харчування для населення. Впровадження сталих методів управління постачанням, підтримка місцевих виробників та використання екологічно чистих продуктів можуть суттєво покращити якість харчування та впливати на здоров'я громадян. Водночас *забезпечення здорового способу життя та сприяння благополуччю* (ціль 3) передбачає, що ресторани та інші заклади харчування повинні пропонувати здорові, збалансовані страви, а також враховувати екологічні та етичні вимоги до своїх послуг.

Далі, *створення стійкої інфраструктури та сприяння інноваціям* (ціль 9) може сприяти модернізації інфраструктури ресторанів і готелів, інтеграції нових технологій, таких як енергоефективність або екологічно чисті матеріали. Ціль 12, *забезпечення переходу до раціональних моделей споживання та виробництва*, також має прямий вплив на розвиток цієї галузі, оскільки впровадження сталих бізнес-моделей, таких як мінімізація відходів, повторне використання матеріалів та енергозбереження, є важливими для зменшення негативного впливу на довкілля.

Таким чином, усі ці цілі сталого розвитку сприяють впровадженню сталих практик у сфері громадського харчування та гостинності, допомагаючи створити більш екологічно та соціально відповідальну галузь, що відповідає сучасним вимогам розвитку і підтримки сталого економічного зростання та високих стандартів якості життя.

Фрагментарно питання розвитку сфери громадського харчування та гостинності визначені в Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року в частині гармонізації національних стандартів у сфері туризму та курортів з міжнародними стандартами, що сприятиме підвищенню якості національного туристичного продукту шляхом: – впровадження міжнародної системи якості

послуг за такими напрямками, як туроператорська та турагентська діяльність; готелі та аналогічні засоби розміщення; заклади громадського харчування; гідиперекладачі та екскурсоводи; туристичні інформаційні центри; курорти, оздоровчі послуги та кемпінги; пляжі, дайвінг; екологічний, сільський, активний туризм; інші пріоритетні види туризму для держави та регіонів; виставкова та конгресна діяльність тощо; – визначення та забезпечення типізації та спеціалізації курортів [73].

Відзначимо, що Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року, хоча і є важливим документом, що визначає напрямки розвитку туристичної галузі в Україні, проте лише фрагментарно торкається питань формування та реалізації державної політики в сфері громадського харчування та гостинності. Це можна аргументувати кількома ключовими аспектами:

по-перше, обмежений акцент на гастрономічному туризмі та ресторанизмі. Стратегія розвитку туризму зосереджена в основному на розвитку туристичних потоків, інфраструктури, курортних зон, природних і культурних ресурсах, але гастрономічний туризм і ресторани, які є важливою частиною сфери громадського харчування та гостинності, висвітлюються лише поверхово. Відсутність детального аналізу та розробки заходів щодо підтримки та розвитку ресторанного бізнесу і гастрономічної індустрії обмежує можливості для забезпечення високої якості обслуговування туристів і створення конкурентоспроможних умов для підприємств громадського харчування;

по-друге, неузгодженість політики у сфері харчування та гостинності. У Стратегії немає чіткої та комплексної стратегії, що охоплює всі аспекти громадського харчування та гостинності, зокрема розвиток готельної індустрії, закладів харчування та обслуговування. Політика в цих сферах не є основною метою стратегічного розвитку туризму, а швидше згадується як додаткова складова, що обмежує інтегровану політику для повноцінного розвитку індустрії гостинності;

по-третє, відсутність чіткої регуляторної політики та підтримки для бізнесу. Проаналізувавши зміст Стратегії розвитку туризму, відзначимо, що

положення не містять конкретних заходів для підтримки підприємців у сфері громадського харчування та гостинності, таких як податкові пільги, субсидії для малих і середніх підприємств, або підтримка інвестицій у модернізацію ресторанного та готельного бізнесу. Це обмежує можливості для створення сприятливого бізнес-середовища, що є необхідним для розвитку індустрії гостинності, яка є важливою складовою туристичної інфраструктури;

по-четверте, інфраструктурний розвиток без комплексного підходу до харчування та гостинності. Хоча Стратегія активно зосереджена на розвитку інфраструктури для туристів (дороги, транспорт, об'єкти розміщення), важливою частиною цієї інфраструктури є ресторани, кафе та інші об'єкти громадського харчування, які не отримують достатньої уваги. Забезпечення високого рівня обслуговування, якісного харчування, безпеки харчових продуктів та доступності послуг для туристів вимагає окремого стратегічного підходу та координації з іншими політиками.

Оскільки якість обслуговування в сфері громадського харчування та гостинності значною мірою залежить від кваліфікації кадрів, відсутність комплексного підходу до освіти та професійної підготовки в цих сферах у Стратегії розвитку туризму є суттєвим недоліком. Це обмежує можливості для розвитку висококваліфікованих кадрів, що є необхідним для забезпечення належного рівня обслуговування в індустрії гостинності та ресторанному господарстві. Таким чином, Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року, хоча і закладає основи для розвитку туристичної галузі, не надає достатньої уваги питанням формування та реалізації державної політики в сфері громадського харчування та гостинності. Вона потребує більш комплексного підходу, який включав би розвиток ресторанної та готельної інфраструктури, підтримку підприємств та кадрів, а також інтеграцію з іншими галузями для створення сприятливого середовища для розвитку цієї важливої сфери.

З огляду на вище викладене, відзначимо, що необхідність формування концепції розвитку сфери громадського харчування та гостинності в Україні є актуальною, оскільки ця галузь має великий потенціал для економічного

зростання, розвитку туризму, створення нових робочих місць і покращення якості життя громадян. Враховуючи важливість цієї сфери в контексті соціально-економічного розвитку та підтримки національної економіки, необхідно створити комплексну стратегію, яка включала б не лише інфраструктурний розвиток, а й формування сприятливого бізнес-середовища, покращення якості послуг та інтеграцію інноваційних технологій.

Визначення мети, цілей та завдань державної політики в сфері громадського харчування (ресторанного господарства) та гостинності є надзвичайно важливим для забезпечення сталого розвитку цієї галузі, оскільки від чітко сформульованих стратегічних напрямів залежить ефективність державного управління, підтримка підприємців, а також задоволення потреб громадян.

Мета (ціль) – це те, до чого хтось прагне, чого хоче досягти [74, с. 683]. Мета – це один з елементів діяльності, що характеризується передбаченням, уявленням її наслідків, шляхами досягнення бажаних та необхідних результатів за допомогою певного переліку засобів. Категорія «мета» має багато тлумачень. Наприклад, древнє індійське слово «артха» (мета) трактувалось як мотив, бажання, напрям, спосіб. Меті передує прогноз, який визначає напрям (напрями, можливості розвитку з різним рівнем ризиків) розвитку, мета – найбільш прийнятний стан системи в межах цього напрямку, а план – шлях досягнення мети, «кроки» (послідовні етапи) та окремі «сходинки» рухи до них. Мета потребує всебічного якісного оцінювання майбутнього стану системи, для якої вона розробляється, і має давати закінчене та комплексне уявлення про майбутній стан системи [75, с. 242].

Мета державної політики в досліджуваній сфері є основою для визначення загального курсу розвитку. Вона забезпечує загальне бачення того, як галузь повинна розвиватися з урахуванням економічних, соціальних і екологічних вимог, та дає орієнтири для подальшого регулювання. Чітка мета дозволяє узгодити дії органів публічної адміністрації, підприємств та громадських організацій, створюючи основу для співпраці та впровадження інновацій.

Мета державної політики в сфері громадського харчування (ресторанного господарства) та гостинності полягає в забезпеченні сталого розвитку цих галузей, створенні сприятливих умов для ведення бізнесу, підвищенні якості послуг та гарантуванні безпеки харчових продуктів. Вона спрямована на підтримку інновацій та розвитку підприємництва, забезпечення доступу громадян до безпечного, якісного харчування та послуг гостинності, а також сприяння економічному зростанню, створенню робочих місць і підвищенню конкурентоспроможності національних підприємств у світовому ринку. Основною метою є забезпечення балансу між економічними, соціальними та екологічними аспектами розвитку галузі, з урахуванням інтересів споживачів та захисту їх прав.

Відзначимо, що в умовах воєнного стану ситуація в готельно-ресторанному бізнесі вимагає розробки державної політики, яка б створила умови для розвитку та підтримки індустрії гастрономії в умовах воєнного часу. Необхідно стимулювати бізнес до розвитку, запровадження стартапів, перекваліфікації спеціалістів, мобільності закладів громадського харчування, профорієнтація молоді до навчання за відповідними спеціальностями, а також надати можливості для тих, хто бажає підвищити свою кваліфікацію чи перекваліфікуватися, щоб отримати відповідні посади в сфері громадського харчування (ресторанному господарстві) та гостинності. В умовах війни особливо важливим є створення спеціальних навчальних програм та умов для набуття практичних навичок, які дозволять забезпечити наявність кваліфікованих кадрів для відновлення та розвитку сфери готельного господарства після завершення бойових дій.

Проведене нами соціологічне опитування на протязі 2023-2024 років показують, що 13% майбутніх підприємців мають намір зайнятися діяльністю в госторономічній індустрії. Це свідчить про високий потенціал для відродження цієї галузі навіть в умовах війни. Готелі та інші заклади тимчасового розміщення під час війни не тільки приймають внутрішньо переміщених осіб, але й активно співпрацюють з волонтерами, надаючи їм тимчасове житло, харчування та умови

для відпочинку. Крім того, ці заклади часто виконують важливу соціальну роль: облаштовують волонтерські склади, пункти першої допомоги та надають інші необхідні послуги для військових і мирних жителів, що перебувають у зоні бойових дій. Тому підтримка та розвиток готельного бізнесу, а також підготовка кваліфікованих фахівців у цій сфері є важливими складовими забезпечення стабільності й розвитку країни під час і після війни.

О. Москвічова пропонує рекомендації з розроблення та реалізації стратегій розвитку державної політики в сфері ресторанного господарства та гостинності: – державна підтримка підприємств готельно-ресторанного бізнесу; – створення сприятливого інвестиційного клімату для залучення іноземного капіталу; – поєднання продуктової та мережевої стратегії взаємодії. У цьому форматі буде можлива комплексна пропозиція послуг на основі поглибленої спеціалізації для максимального комфорту клієнта. Основні агенти – мініготелі, хостели, готелі категорії 2–3 зірки [76]; – формування стратегії диференційованого продукту, що полягає у поєднанні пізнавального, ділового та рекреаційно-оздоровчого туризму і відпочинку, можливе на основі партнерства: готель у центрі – готель на природі, поєднання послуг пізнавального, ділового та екологічного туризму [76]; – посилення стратегії диференціації послуг мережевих готелів, орієнтованої на певний сегмент споживачів. Основними інструментами є диверсифікація послуг на базі цифрових технологій, зниження ціни певних видів послуг, пропозиція підвищеного комфорту на основі індивідуальних побажань гостей [76; 77, с. 68–70].

Л. І. Гірняк та В. А. Глагола зазначають, що додатковими кроками в розвитку гастрономічної інфраструктури можуть бути впровадження енергоефективних та екологічно чистих технологій в готельно-ресторанному бізнесі. Наприклад, використання сонячних панелей для забезпечення гарячої води чи опалення може допомогти зменшити екологічний вплив готелю та зменшити витрати на комунальні послуги. Крім того, впровадження зелених ініціатив може призвести до економії ресурсів та зменшення витрат, що є важливим для сталого розвитку бізнесу в умовах сучасного світу. Таким чином,

екологічна та соціальна відповідальність не тільки сприяють збереженню природи, але й можуть стати суттєвим конкурентним перевагою для готелів та ресторанів [78].

О.А. Лозова та О.І. Табенська розкриваючи питання державної підтримки суб'єктам сфери ресторанного господарства та гостинності акцентують увагу на необхідності задоволення потреб в інвестиціях у готельне господарство з метою забезпечення рентабельності діяльності готелів і накопичення власних коштів для розвитку. Сьогодні у світі все більшої популярності набуває рух за охорону навколишнього середовища і готелі теж залучені в даний процес, намагаючись в міру можливостей відповідати поняттю «екоготель». Однією із перспективних тенденцій розвитку готельного господарства нашої держави є орієнтація на екологічність, тобто створення та розвиток еко-готелів (або «зелених» готелів). Найбільш поширені готелі на рекреаційних або туристично привабливих територіях. Світове господарство налічує понад 124 готелі. Відзначених сертифікацією програми «Green Key» [79, с. 251–258; 11, с.187].

Важливе значення в реалізації заходів державної політики відіграють місцеві органи публічної адміністрації. Місцеві органи публічної адміністрації відіграють ключову роль у створенні умов для розвитку місцевого бізнесу в сфері громадського харчування та гостинності. Вони можуть сприяти полегшенню бюрократичних процедур, наданню податкових пільг або субсидій для підприємств, що працюють у цих галузях, а також реалізовувати програми підтримки малих і середніх підприємств. Це створює умови для активізації місцевого бізнесу, розвитку підприємництва та залучення інвестицій. Дані суб'єкти також: здійснюють регулярні перевірки закладів громадського харчування та гостинності, забезпечують захист прав споживачів і підтримують належний рівень обслуговування, що важливо для підтримки довіри громадян до сфери послуг; можуть сприяти розвитку інфраструктури, що є важливою для функціонування підприємств громадського харчування та гостинності. Це включає покращення транспортних шляхів, розвиток комунальних послуг (водопостачання, водовідведення, електропостачання) і забезпечення доступу до

інтернету та сучасних технологій. Це також може включати розвиток туристичної інфраструктури, надання підтримки готелям, ресторанам та іншими закладам гостинності, що сприяють розвитку туризму; здійснюють розробку місцевих стратегій розвитку сфери гостинності, організацію навчальних програм для підвищення кваліфікації працівників галузі, а також підтримку в реалізації заходів з екологічної відповідальності та сталого розвитку.

Слід відзначити, що в багатьох регіонах України депутати міської ради затвердили зниження у 2022 році ставки податку на об'єкти нерухомості ресторанного господарства, музеїв та галерей і ставки туристичного збору для в'їзних туристів. Даний крок став одним з дієвих та ефективних заходів державної підтримки суб'єктів провадження ресторанно-готельного бізнесу [11, с. 201].

Ефективність державної політики в сфері громадського харчування та гостинності залежить від кількох ключових факторів, зокрема, від чітко визначених цілей, належного правового регулювання, підтримки бізнесу, контролю за якістю послуг, а також від здатності адаптуватися до змін у суспільних та економічних умовах. Державна політика забезпечується через чітке і зрозуміле законодавство, яке охоплює всі аспекти діяльності в сфері громадського харчування та гостинності. Це включає вимоги до санітарії, безпеки харчових продуктів, умов праці та обслуговування. Ключовою складовою є також створення відповідних органів контролю, які здійснюють перевірки, що дозволяє гарантувати дотримання стандартів і попереджати порушення. Ефективність цього компонента також залежить від здатності держави адаптувати законодавство до нових викликів, таких як зміни у споживчих вподобаннях або нові міжнародні стандарти. Слід відзначити, що відсутність спеціального закону України в сфері громадського харчування та гостинності та стратегічного підзаконного нормативно-правового акту справляють вкрай негативний вплив на формування та реалізацію державної політики в досліджуваній сфері.

Важливим аспектом ефективної державної політики є також підтримка підприємців у сфері громадського харчування та гостинності. Це може включати податкові пільги, субсидії для малого та середнього бізнесу, а також фінансову та організаційну підтримку. Крім того, держава повинна сприяти створенню сприятливого бізнес-середовища через дерегуляцію, зниження адміністративних бар'єрів та забезпечення рівних умов для всіх учасників ринку. Ефективність політики в цій сфері вимірюється рівнем розвитку підприємництва, зростанням інвестицій та створенням нових робочих місць. Як нами було зазначено в попередніх розділах дисертації, що після початку повномасштабної агресії велика кількість суб'єктів, які провадили господарську діяльність в сфері громадського харчування (ресторанного господарства) та гостинності вимушені були або ж релокувати свій бізнес в інші більш безпечні регіони, або ж взагалі втратили бізнес та вимушені були починати з початку. І в першому, і в другому випадках такі особи опинилися у вкрай вразливому становищі та потребують підтримки з боку держави. Перелік категорій отримувачів державної допомоги на відновлення платоспроможності та реструктуризацію та критерії, яким дані суб'єкти повинні відповідати визначені постановою Кабінету Міністрів України «Про затвердження критеріїв оцінки допустимості державної допомоги на відновлення платоспроможності та реструктуризацію суб'єктів господарювання» визначено, що державна допомога на відновлення платоспроможності та реструктуризацію суб'єктів господарювання вважається допустимою, коли така допомога надається з метою відновлення платоспроможності та/або довгострокової рентабельності суб'єктів господарювання. До категорій отримувачів державної допомоги на відновлення платоспроможності та реструктуризацію належать суб'єкти господарювання незалежно від форми власності, організаційно-правової форми, в тому числі суб'єкти малого та/або середнього підприємництва, що перебувають у скрутному становищі та: провадять господарську діяльність у будь-якій сфері; провадять господарську діяльність не менш як три роки з дня їх державної реєстрації; виконали рішення Антимонопольного комітету про повернення

незаконної державної допомоги, недопустимої для конкуренції (у разі наявності такого рішення), у порядку, передбаченому законодавством про державну допомогу; не є резидентами та/або не перебувають під контролем резидентів держави-агресора стосовно України або до яких застосовуються спеціальні економічні та інші обмежувальні заходи (санкції) відповідно до Закону України «Про санкції»; не є отримувачами державної допомоги за іншими програмами державної допомоги, крім визначених цими критеріями [80, п.п.3-4].

Пунктом 5 постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження критеріїв оцінки допустимості державної допомоги на відновлення платоспроможності та реструктуризацію суб'єктів господарювання» визначено, що суб'єкти господарювання вважаються такими, що перебувають у скрутному становищі, якщо наявна хоча б одна з таких ознак: втрата суб'єктами господарювання більш як половини статутного капіталу через накопичені збитки чи з інших причин; обсяг зобов'язань суб'єктів господарювання (крім суб'єктів малого та/або середнього підприємництва) за останні два роки більш як у 7,5 раза перевищує обсяг власного капіталу; прибуток суб'єктів господарювання до оподаткування без вирахування відсотків за користування кредитами (позиками) та амортизації є меншим за витрати на сплату відсотків за кредитами (позиками) відповідного періоду; порушення щодо суб'єктів господарювання справи про банкрутство відповідно до законодавства про відновлення платоспроможності боржника або визнання його банкрутом; кредитний рейтинг суб'єктів господарювання характеризується низькою та дуже низькою кредитоспроможністю порівняно з іншими українськими позичальниками або борговими інструментами згідно з Національною рейтинговою шкалою [80, п.5].

Ураховуючи поточну ситуацію в Україні, зокрема бойові дії на північному сході, сході та південних територіях, вкрай важливо врахувати ці обставини при визначенні критеріїв для отримання державної допомоги на відновлення платоспроможності та реструктуризацію суб'єктів господарювання сфери громадського харчування (ресторанного господарства) та гостинності. Бойові дії

спричиняють серйозні збитки для підприємств, зокрема для суб'єктів господарювання в сфері громадського харчування та гостинності, що може призвести до порушення їх платоспроможності, значного зниження обсягів виробництва та обслуговування, втрати активів і клієнтів, а також до знищення або серйозних пошкоджень інфраструктури.

Через бойові дії підприємства, що працюють у сфері громадського харчування та гостинності, зазнають значних фінансових втрат. Можуть бути пошкоджені або знищені приміщення, інфраструктура, техніка, що ускладнює або робить неможливим надання послуг. Підприємства можуть втратити значну частину своїх доходів через відсутність клієнтів, зокрема в районах, де ведуться бойові дії або існують загрози безпеці. Як наслідок, ці підприємства можуть втратити більше половини статутного капіталу через накопичені збитки. Також в умовах бойових дій підприємства, які знаходяться в районі бойових дій, в більшій частині, не в змозі виконати зобов'язання перед постачальниками, кредиторами та іншими контрагентами, що веде до накопичення боргів, зокрема, перевищення обсягу зобов'язань над власним капіталом. Це може порушувати фінансову стабільність підприємства і призводити до неплатоспроможності. Знищення або серйозне пошкодження бізнесу у сфері громадського харчування та гостинності, що є критичним фактором для подальшої роботи. Це включає зруйновані ресторани, готелі, інші заклади розміщення, а також інфраструктуру, необхідну для забезпечення нормального функціонування галузі.

Враховуючи ці фактори, вважаємо, що включення «суб'єктів провадження господарської діяльності, які розташовані на території, де ведуться бойові дії» до категорій отримувачів державної допомоги на відновлення платоспроможності та реструктуризацію є надзвичайно важливим. Це дозволить підприємствам у сфері громадського харчування та гостинності, які постраждали внаслідок війни, отримати необхідну підтримку для відновлення, реструктуризації та подальшого розвитку, що сприятиме стабільності економіки на місцевому та національному рівнях. *Саме тому, вважаємо за необхідне внести зміни та доповнити п.4 постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження критеріїв оцінки*

допустимості державної допомоги на відновлення платоспроможності та реструктуризацію суб'єктів господарювання» пунктом наступного змісту:

«розташовані та провадять господарську діяльність на території, де ведуться бойові дії».

Окремим напрямком державної політики в сфері громадського харчування та гостинності є гарантування безпеки харчування та високий рівень обслуговування в закладах громадського харчування (ресторанного господарства) та гостинності. Ефективна політика включає не лише контроль за відповідністю підприємств стандартам, а й освітні програми для підвищення кваліфікації працівників, організацію навчання та сертифікації фахівців у цій галузі. Ключовими показниками ефективності є зниження випадків отруєнь, підвищення задоволення споживачів та підтримка високих стандартів у сфері гостинності.

Ефективність державної політики також визначається здатністю сприяти впровадженню інновацій у галузі, зокрема через підтримку нових технологій, екологічних ініціатив та інновацій в обслуговуванні. Створення сучасної інфраструктури, яка включає не тільки розвиток готельного та ресторанного бізнесу, але й зручні транспортні, комунікаційні та цифрові послуги, є важливим чинником, що визначає конкурентоспроможність галузі. Стратегічно важливим є також розвиток гастрономічного туризму та екологічних ініціатив, які стають важливими для розвитку країни на міжнародній арені.

Сфера громадського харчування та гостинності є динамічною і чутливою до змін у економічному середовищі, зміни в попиті споживачів, глобальні тренди та інші виклики. Ефективна державна політика повинна бути гнучкою та здатною швидко адаптуватися до нових умов, що забезпечить стійкість галузі в умовах непередбачуваних змін. Наприклад, пандемія COVID-19 змусила уряди адаптувати політику в сфері громадського харчування і гостинності, вжити заходів для підтримки підприємств, впровадити нові стандарти безпеки і підтримати цифровізацію обслуговування. Підвищення ефективності державної політики в цій сфері також залежить від здатності інтегрувати галузь у

міжнародні ринки та залучати інвестиції. Розвиток гастрономічного туризму, участь у міжнародних виставках та створення брендів української кухні сприяють підвищенню конкурентоспроможності на світовому рівні.

Таким чином, ефективність державної політики в сфері громадського харчування та гостинності можна оцінювати через кілька критеріїв: стабільність і розвиток бізнесу, рівень безпеки та якості послуг, підтримка інновацій і стійкість до економічних викликів, а також інтеграція галузі у глобальні економічні процеси. Тільки комплексний підхід до регулювання та підтримки цієї сфери дозволить досягти сталого розвитку та забезпечити високу якість послуг для громадян та туристів.

Узагальнюючи вищевикладене, вважаємо за своєчасне та необхідне на законодавчому рівні розробити Стратегію (концепцію) розвитку державної політики в сфері громадського харчування та гостинності в Україні на період до 2030 року (проект розроблено автором та представлено в додатку Б до дисертації), в якій визначити наступні концептуальні позиції:

I. Існуючі проблеми та сучасний стан державної політики в сфері громадського харчування та гостинності;

II. Мета, засади, принципи та інструменти державної політики в сфері громадського харчування та гостинності;

III. Стратегічні цілі та завдання державної політики в сфері громадського харчування та гостинності;

IV. Етапи реалізації державної політики в сфері громадського харчування та гостинності;

V. Моніторинг та оцінка виконання державної політики в сфері громадського харчування та гостинності;

VI. Очікувані результати.

Висновки до розділу 1

Дослідивши теоретико-правові засади адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності ми прийшли до наступних висновків.

Визначено, що поняття «громадське харчування» і «ресторанне господарство» є спорідненими, але мають суттєві відмінності, що стосуються їхньої специфіки та обсягу. Вважаємо, що громадське харчування - це загальний термін, який охоплює всю сферу послуг, пов'язаних з приготуванням, подачею та продажем їжі і напоїв на комерційній основі. Цей сектор включає різноманітні заклади, від ресторанів і кафе до фаст-фудів, їдалень, кіосків та кейтерингових компаній. Громадське харчування має на меті задоволення потреб у харчуванні великої кількості людей, і його послуги орієнтовані на різні категорії споживачів з різними фінансовими можливостями. До цього сегменту можна віднести не тільки заклади високої кухні, а й заклади швидкого харчування, їдальні в школах, лікарнях, підприємствах, а також вуличні точки продажу їжі. Тоді як, ресторанне господарство є більш вузьким терміном, що описує частину сфери громадського харчування, яка зосереджена на ресторанах та подібних закладах (кафе, бари, бістро), що спеціалізуються на наданні більш високоякісних послуг з приготування і подачі їжі. Ресторанне господарство орієнтоване на створення комфортних умов для відвідувачів, де значну увагу приділяється не тільки якості їжі, але й обслуговуванню, атмосфері закладу та загальному досвіду клієнтів. Ресторани часто мають спеціалізовану кухню, інтер'єр та концепцію, а їхні послуги зазвичай вищі за рівнем у порівнянні з іншими закладами громадського харчування. Це може бути як елітні ресторани, так і менш формальні заклади, але з акцентом на якість страв і сервісу.

Зазначено, що сфера громадського харчування – це галузь економіки, яка включає в себе підприємства та організації, що займаються приготуванням, продажем і подачею їжі та напоїв на комерційній основі з метою забезпечення споживачів якісними харчовими послугами, створення комфортних умов для

прийому їжі, а також задоволення потреб людей у харчуванні поза домом. Вона охоплює різноманітні типи закладів, від ресторанів, кафе, барів і бістро до їдалень, столових, фаст-фудів і кейтерингових компаній.

Доведено, що сфера громадського харчування є важливим елементом гастрономічної індустрії, а гостинність є її другим ключовим елементом, оскільки ці два компоненти взаємно доповнюють один одного, створюючи комплексну індустрію, яка обслуговує потреби споживачів в їжі, обслуговуванні та комфорті. Гостинність забезпечує задоволення від процесу обслуговування. Взаємодія цих двох складових є основою успіху підприємств гастрономічної індустрії. Продукти та страви, що подаються, повинні відповідати високим стандартам якості і смаку, однак ефективне обслуговування, тепло та привітність персоналу створюють незабутній досвід для клієнта. Без висококласного сервісу навіть найсмачніша їжа не принесе бажаного ефекту, а без якісного харчування відсутня мотивація для відвідування закладу.

Виокремлено об'єкти громадського харчування, які залежно від різних критеріїв запропоновано 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).

Класифіковано принципи адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності:

1) конституційні принципи: законності; верховенства права; захисту прав людини та громадянина; соціальної справедливості; правової визначеності та стабільності; відкритості;

2) принципи бізнесової цілісності: координації; сталого розвитку; об'єктивності; взаємоузгодженості економічних інтересів операторів,

суспільства і держави; визнання свободи господарської діяльності у сфері органічного виробництва та/або обігу органічної продукції; принцип переорієнтації спеціалістів сфери громадського харчування та гостинності; принцип розвитку застосування інноваційних технологій; принцип соціально орієнтованого бізнесу; принцип щедрості та доброзичливості по відношенню до гостей; принцип використання цифрових технологій для забезпечення безпеки та комфорту гостей; принцип постійного підвищення рівня освіти, забезпечення професійними кадрами;

3) принципи управління закладами сфери громадського харчування та гостинності: організація ефективного управління; фінансова ефективність; планування меню; інновації в обслуговуванні та продуктах; стабільність і розвиток;

4) принципи, що стосуються обслуговування в закладах сфери громадського харчування та гостинності: привітність і професіоналізм; швидкість обслуговування; персоналізований підхід; чистота і комфорт; реакція на зауваження і претензії.

Наведено, що державна політика в сфері громадського харчування та гостинності – це система економічних, соціальних, екологічних та правових заходів, які визначають напрямки розвитку підприємств громадського харчування, готельного та ресторанного бізнесу, сприяючи створенню сприятливих умов для їх розвитку, підвищенню конкурентоспроможності та забезпеченню високої якості обслуговування для споживачів.

Розроблено проєкт Стратегії (концепції) розвитку державної політики в сфері громадського харчування та гостинності в Україні на період до 2030 року та наведено в додатку Б до дисертації.

Запропоновано внести зміни та доповнення п. 4 постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження критеріїв оцінки допустимості державної допомоги на відновлення платоспроможності та реструктуризацію суб'єктів господарювання» пунктом наступного змісту: «розташовані та провадять господарську діяльність на території, де ведуться бойові дії».

РОЗДІЛ 2.

МЕХАНІЗМ АДМІНІСТРАТИВНО-ПРАВОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ СФЕРИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ГОСТИННОСТІ

2.1. Нормативно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності

Держава встановлює та санкціонує правові норми, формує інститути, галузі та правову систему загалом, враховуючи при цьому потреби людей, суспільства та власні інтереси. Право є основним інструментом держави для впровадження політики в різних сферах. З іншого боку, право має безпосередній вплив на функціонування держави, регулюючи суспільні відносини не лише між державними інститутами, а й між державою та суспільством, а також між державою та особою. Завдяки праву відбувається необхідне впорядкування суспільних відносин, а регулюючи їх, право одночасно захищає їх від будь-яких посягань. Це і є соціальна цінність права.

Регулювання передбачає необхідність ускладнення способів та засобів регулятивного впливу, що зумовлюється ускладненням відносин, появою нерегламентованих сфер та інтересами певної соціальної групи. Правове регулювання є особливим різновидом соціального, що виявляється, зокрема, у залежності його від категорії праворозуміння. Право встановлює певні вимоги до всіх членів суспільства, спрямовує їхню діяльність в інтересах усього суспільства. Саме за допомогою правових норм розділяються права та обов'язки між членами суспільства, формуються органи влади держави, основні напрями та межі діяльності соціальних інститутів, основні форми співжиття членів певного суспільства [82, с. 13–14]. Правове регулювання пов'язане насамперед із зовнішнім впливом на поведінку людини. В процесі цього впливу реалізуються можливості, закладені в правовій системі і в організації діяльності державних органів, спрямованої на реалізацію права (інформація суб'єктів права,

тлумачення норм права, контроль за їх виконанням, профілактика, застосування санкцій тощо) [82, с.18].

В. Селіванов, Н. Діденко, О. Мельник вказують, що право – це не просто свобода, а свобода, гарантована державою. Завдяки праву справедливість проголошується нормою соціальних відносин й у цьому його головна соціальна цінність [81, с. 172].

Правове регулювання відрізняється від інших видів регулювання (фізичного, механічного, хімічного тощо) за своїм змістом і характером. Воно не є матеріальним, оскільки здійснюється через свідомість і волю людей. Має ідеальний характер, оскільки реалізується не за допомогою матеріальних засобів, а через особливі ідеальні об'єкти (засоби), що впливають на суб'єктів права, формуючи їх правосвідомість.

О.М. Мельник наголошує, що правове регулювання – це здійснюваний всією системою юридичних засобів державно-владний вплив на суспільні відносини з метою їх впорядкування, закріплення, охорони та розвитку. Правове регулювання посідає центральне місце в системі правового впливу, котрий передбачає весь процес дії права, у всій його єдності та багатоманітності, на суспільне життя, свідомість і поведінку людей. Правове регулювання здійснюється шляхом прийняття та реалізації загальнообов'язкових приписів держави, які втілюється відповідним чином (прямою погрозою примусу чи поєднанням його із задоволенням інтересів та потреб народу, демократичними або авторитарними методами керівництва) у свідомості та поведінці більшості людей. Адже норми права не лише офіційно обов'язкові, але й соціально обумовлені взаємодією соціальних сил для досягнення нормального процесу виробництва, праці, побуту та управління в кожному окремо взятому суспільстві. Тому для демократичного суспільства добровільне визнання правових норм більшістю населення є обов'язковою умовою нормального правового регулювання [82, с. 28–30].

Правове регулювання охоплює лише владний юридичний вплив, торкається безпосередньо зовнішньої поведінки (дії, бездіяльності) суб'єктів

права. В ньому задіяні самі правові норми та індивідуально-правові акти компетентних органів і осіб, необхідні для регулювання певної групи суспільних відносин, належної реалізації диспозицій чи санкцій цих норм. Не випадково, що регулятивність вважається змістовною властивістю безпосередньо самого права, і ще ніхто не довів, що вона такою ж мірою притаманна всім іншим засобам юридичного впливу, у тому числі правосвідомості, правовій культурі, правовій літературі тощо. З цього випливає, що регулятивну дію зумовлюють лише норми права, а інші компоненти юридичного впливу здійснюють лише ідеологічний вплив.

Отже, **правове регулювання** – це процес здійснення владного юридичного впливу, що урегульовує суспільні відносини, забезпечує належну реалізації правових норм та індивідуально-правових актів компетентних органів і осіб.

Аналізуючи поняття правового регулювання суспільних відносин, можна зробити висновок, що правове регулювання має кілька характерних ознак: 1) це особливий вид соціального регулювання; 2) воно надає відносинам між учасниками певну правову форму, яка має державно-владний характер і визначає допустимі та необхідні дії. Правове регулювання не охоплює будь-яку діяльність органів і посадових осіб, а лише ту, що має на меті спрямувати поведінку учасників суспільних відносин у чітко визначеному напрямку. Таким чином, правове впливання забезпечує визначеність і стабільність суспільних відносин; 3) має конкретний і організований характер, оскільки завжди пов'язане з реальними суспільними відносинами; 4) є цілеспрямованим і результативним, оскільки має на меті досягнення певних результатів; 5) це упорядкування суспільних відносин через використання правових засобів; 6) має властивий йому владний характер; 7) гарантує виконання правових норм; 8) використовує специфічні методи та способи впливу.

Нормативно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності є критично важливим для урегулювання суспільних відносин у цій галузі, оскільки забезпечує чіткі правила та механізми, які визначають діяльність підприємств, взаємодію з клієнтами, державними органами та іншими

учасниками ринку. Це регулювання дозволяє створити сприятливі умови для розвитку бізнесу, захистити права споживачів та забезпечити безпеку харчових продуктів і послуг. Нормативно-правові акти встановлюють вимоги до якості харчових продуктів, безпеки обслуговування та санітарних норм, що гарантує споживачам безпеку та задоволення їхніх потреб. Встановлення стандартів і контроль за їх дотриманням є необхідними для попередження випадків харчових отруєнь, непрофесійного обслуговування та порушень прав споживачів. Це забезпечує довіру до індустрії та підтримує її репутацію. Нормативно-правове регулювання створює чіткі правила для підприємців, що допомагає уникнути правових суперечок і підвищує ефективність діяльності. Визначення прав та обов'язків усіх учасників ринку дає можливість стабільно функціонувати підприємствам, залучати інвестиції та підтримувати конкурентоспроможність на міжнародному рівні. Регулювання також дозволяє підприємцям правильно організовувати свою діяльність, що знижує адміністративні бар'єри та полегшує процес ліцензування, сертифікації та контролю.

Норми права гарантують права споживачів на якісне обслуговування та безпечні харчові продукти, а також регулює питання праці, забезпечуючи належні умови для працівників в цій галузі. Захист прав споживачів включає забезпечення їхньої безпеки та збереження здоров'я, що є одним з головних аспектів регулювання в цій сфері. Загалом, нормативно-правове регулювання в сфері громадського харчування та гостинності створює основу для стабільного розвитку галузі, підвищення якості обслуговування та забезпечення конкурентоспроможності, а також допомагає забезпечити справедливі умови для всіх учасників ринку.

Отже, нормативно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності можна визначити як систему норм права, що урегульовують суспільні відносини розвитку та стабільного функціонування гастрономічної індустрії, захисту прав споживачів, якості та безпечності харчових продуктів і послуг, обслуговування, що гарантує споживачам безпеку та задоволення їхніх потреб та інтересів.

Н.О. Петренко, О.А. Поліщук та Л.Г. Коваленко досліджуючи законодавче забезпечення готельно-ресторанного бізнесу зазначають, що норми права є важливим адміністративним інструментом національного регулювання. Авторами доведена необхідність удосконалювати нормативне законодавство в готельно-ресторанній сфері «як важливого адміністративного важеля державного правового регулювання» [83].

Законодавство в сфері громадського харчування та гостинності, на нашу думку, варто розглядати залежно від:

- юридичної сили: норми міжнародного законодавства та норми національного законодавства: 1) закони України; 2) акти Президента України; 3) акти центральних органів виконавчої влади; 4) акти місцевих органів виконавчої влади; 5) акти, органів місцевого самоврядування;

- об'єкту регулювання, тобто кола суспільних відносин, що норми права урегульовують: 1) відносини між суб'єктами гастрономічної індустрії: суб'єктами бізнесу та органами публічної адміністрації; 2) відносини забезпечення безпечності та якості харчових продуктів; 3) відносини послуг та обслуговування споживачів; 4) відносини гостинності.

Правові основи господарської діяльності (господарювання), яка базується на різноманітності суб'єктів господарювання різних форм власності урегульовано нормами Цивільного кодексу України [84].

Податковий кодекс України регулює відносини, що виникають у сфері справляння податків і зборів, зокрема визначає вичерпний перелік податків та зборів, що справляються в Україні, та порядок їх адміністрування, платників податків та зборів, їх права та обов'язки, компетенцію контролюючих органів, повноваження і обов'язки їх посадових осіб під час адміністрування податків та зборів, а також відповідальність за порушення податкового законодавства [85].

Законом України «Про внесення змін до Податкового кодексу України та інших законів України щодо стимулювання розвитку цифрової економіки в Україні» [86] було прийнято зміни до Податкового кодексу України, що передбачають підвищення податкових зобов'язань. Зокрема: підвищення ставки

військового збору з 1,5% до 5%; встановлення обов'язку сплати військового збору у розмірі 1% від доходу платниками єдиного податку третьої групи; встановлення військового збору для фізичних осіб-підприємців – платників єдиного податку першої, другої та четвертої групи на рівні 10% розміру мінімальної заробітної плати (що є еквівалентним 5% від двох розмірів мінімальної заробітної плати); уточнення строку застосування запропонованих законопроектom особливостей оподаткування військовим збором – до 31 грудня року, у якому буде припинено або скасовано воєнний стан; встановлення базової ставки податку на прибуток підприємств для цілей оподаткування прибутку небанківських фінансових установ (крім страховиків) на рівні 25% [87].

На нашу думку, в умовах економічної кризи, що обумовлена військовими діями на території України даний крок виснажує суб'єктів провадження господарської діяльності в досліджуваній сфері та спричиняє неможливість виконання податкових зобов'язань, що як результат має звільнення найманих працівників та/або закриття бізнесу. На нашу думку, в умовах воєнного стану та в післявоєнний період держава має створити умови для економічної підтримки бізнесу та стимулювання його розвитку при вкрай негативних умовах. Це дозволить підтримати бізнеси, які зазнали значних збитків через руйнування інфраструктури, зниження туристичної активності та загальний економічний спад.

Вважаємо, що такими заходами податкового стимулювання можуть бути:

1) податкове **стимулювання відновлення бізнесу**. Зменшення податкового навантаження на такі підприємства допоможе їм швидше відновитися, зберегти робочі місця, а також інвестувати в модернізацію своїх об'єктів і розширення послуг;

2) **підтримка малого та середнього бізнесу**. Сфера громадського харчування та гостинності в Україні переважно складається з малих та середніх підприємств. Зниження податкових ставок або введення податкових канікул дозволить цим підприємствам зберігати стабільність в умовах економічної нестабільності. Це також сприятиме розвитку нових бізнесів, що є важливим для

забезпечення зайнятості населення і відновлення економічної активності в регіонах. Нажаль, сьогодні спостерігається ситуація збільшення закриття ФОПів. Так, за 2024 рік в Україні закрили майже 210 тисяч фізичних осіб-підприємців (ФОП). Приріст закритих ФОПів склав понад 32% у порівнянні з 2023 роком. Це найвищий показник закриття за останні 5 років. Сфера громадського харчування займає близько 10% від загальної кількості закритих ФОПів [88];

3) **підвищення конкурентоспроможності.** Зменшення податків допоможе українським підприємствам знизити витрати та поліпшити свої фінансові показники, що дозволить їм залишатися конкурентоспроможними на внутрішньому та зовнішньому ринках. Це важливо для сфери гостинності та ресторанного господарства, яка є однією з ключових для розвитку туризму, залучення інвестицій та підвищення економічного статусу країни;

4) **створення сприятливого інвестиційного клімату.** Податкові пільги чи зниження податків для підприємств цієї сфери можуть стати потужним інструментом для залучення інвестицій в період відбудови. Інвестори зазвичай шукають стабільні та передбачувані умови для бізнесу, і зниження податкового навантаження може зробити Україну більш привабливою для інвестицій у сферу гостинності, що стимулює економічний ріст та розвиток;

5) **соціальна стабільність.** Відновлення сфери громадського харчування та гостинності важливе для підтримки соціальної стабільності, оскільки ця сфера створює багато робочих місць, особливо в регіонах, які найбільше постраждали від війни. Підтримка підприємців у цій сфері через податкові послаблення допоможе зберегти соціальний баланс і уникнути збільшення рівня безробіття.

Таким чином, внесення змін до Податкового кодексу України з метою зменшення податкового навантаження на підприємства в сфері громадського харчування та гостинності є критично важливим для підтримки галузі в умовах воєнного стану та на етапі відбудови, сприяючи збереженню робочих місць, залученню інвестицій та стимулюванню економічного зростання.

Наступним блоком нормативно-правових актів в сфері громадського харчування та гостинності є законодавчі акти.

Правові та організаційні засади діяльності закладів громадського харчування урегульовано Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» встановлює для суб'єктів сфери громадського харчування та гостинності кілька важливих вимог і принципів, що спрямовані на забезпечення безпеки та якості харчових продуктів, які надаються споживачам. Ось основні моменти, які регулюються цим законом: 1) забезпечення безпечності харчових продуктів - зобов'язує суб'єктів господарювання в сфері громадського харчування та гостинності дотримуватися вимог безпеки харчових продуктів, що включають їх правильне зберігання, обробку, транспортування та реалізацію. Це гарантує, що продукти, які потрапляють до споживачів, не несуть загрози для їхнього здоров'я; 2) вимагає впровадження системи контролю якості харчових продуктів, включаючи регулярні перевірки та сертифікацію постачальників, а також здійснення внутрішнього контролю якості на всіх етапах обробки харчових продуктів у закладах громадського харчування та гостинності; 3) встановлює обов'язковість використання лише дозволених харчових добавок та інгредієнтів, що відповідають вимогам безпеки та якості. Це сприяє дотриманню санітарних норм та стандартів у закладах громадського харчування; 4) передбачає вимоги до надання споживачам чіткої та доступної інформації про склад харчових продуктів, походження інгредієнтів, наявність алергенів і інші важливі дані, що дозволяють споживачам робити обґрунтований вибір; 5) визначає, що суб'єкти сфери громадського харчування зобов'язані дотримуватись вимог санітарії та гігієни при приготуванні, зберіганні та подачі їжі, що включає регулярні перевірки і сертифікацію відповідно до встановлених стандартів безпеки харчових продуктів; 6) визначає обов'язок закладів громадського харчування та гостинності створювати належні умови для зберігання харчових продуктів, що включає контроль температурного режиму, дотримання умов зберігання та мінімізацію ризику забруднення продуктів під час транспортування.

Таким чином, Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» встановлює для суб'єктів сфери громадського харчування та гостинності обов'язкові стандарти, які сприяють забезпеченню безпеки харчових продуктів, високої якості послуг, а також захисту прав споживачів.

Загальні правові, організаційні та соціально-економічні засади реалізації державної політики України в галузі туризму та спрямований на забезпечення закріплених Конституцією України прав громадян на відпочинок, свободу пересування, охорону здоров'я, на безпечне для життя і здоров'я довкілля, задоволення духовних потреб та інших прав при здійсненні туристичних подорожей визначено в Законі України «Про туризм». Він встановлює засади раціонального використання туристичних ресурсів та регулює відносини, пов'язані з організацією і здійсненням туризму на території України [89].

Ч. 4 ст. 4 визначено види туризму залежно від категорій осіб, які здійснюють туристичні подорожі (поїздки, відвідування), їх цілей, об'єктів, що використовуються або відвідуються, чи інших ознак існують. Як окремий вид туризму, при чому як міжнародного, так і внутрішнього в сучасних умовах розвитку галузі набув популярності так званий гастрономічний туризм. Гастрономічний туризм, на нашу думку, є окремим видом туризму, що включає відвідування туристами ресторанів, кафе, виноробних регіонів, а також участь у гастрономічних фестивалях і турах. Визначення на законодавчому рівні гастрономічного туризму як окремого виду туризму, на нашу думку, дозволить стимулювати розвиток ресторанного бізнесу, а також дозволить організовувати підтримку та фінансування програм, спрямованих на популяризацію української кухні.

Також вважаємо, що поява такого виду туризму створить мотивацію у суб'єкта туристичної діяльності на інтеграцію туристичних маршрутів із гастрономічними об'єктами (ресторани, кафе, фермерські господарства, виноробні тощо). Це дозволить не лише зберегти культурні традиції, але й

забезпечити туристам цілісне сприйняття місцевості через гастрономічні та культурні елементи.

Пропонуємо, внести зміни до частини 4 ст.4 Закону України «Про туризм» та доповнити підпунктом «гастрономічний туризм».

Ст. 5 законодавець відніс юридичних та фізичних осіб, які надають послуги з харчування на території об'єктів туристичної інфраструктури до видів туристичних послуг; ст. 19 – заклади гостинності до туристичної інфраструктури.

Сфера громадського харчування та гостинності є надзвичайно перспективною для інвестування. Загальні правові, економічні та соціальні умови інвестиційної діяльності на території України визначені в Законі України «Про інвестиційну діяльність» [90]. Інвестиційна діяльність провадиться на основі: інвестування, що здійснюється громадянами, недержавними підприємствами, господарськими асоціаціями, спілками і товариствами, а також громадськими і релігійними організаціями, іншими юридичними особами, заснованими на колективній власності; державного інвестування, що здійснюється органами державної влади за рахунок коштів державного бюджету, позичкових коштів, а також державними підприємствами та установами за рахунок власних і позичкових коштів; місцевого інвестування, що здійснюється органами місцевого самоврядування за рахунок коштів місцевих бюджетів, позичкових коштів, а також комунальними підприємствами та установами за рахунок власних і позичкових коштів; державної підтримки для реалізації інвестиційних проектів; іноземного інвестування, що здійснюється іноземними державами, юридичними особами та громадянами іноземних держав; спільного інвестування, що здійснюється юридичними особами та громадянами України, юридичними особами та громадянами іноземних держав.

Сфера громадського харчування та гостинності відкриває можливості для впровадження інноваційних бізнес-моделей, таких як цифровізація обслуговування, використання технологій для покращення досвіду клієнтів (наприклад, мобільні додатки для бронювання столиків або номерів),

впровадження екологічно чистих і сталих технологій у процеси виробництва їжі, а також нових форм надання послуг (наприклад, хмарні кухні або коворкінги в готелях). Інвестування в сферу громадського харчування та гостинності також є вигідним для розвитку окремих регіонів, особливо в туристичних зонах, де попит на послуги зростає. Підтримка підприємств у цих регіонах може сприяти створенню нових робочих місць, покращенню інфраструктури та підвищенню життєвого рівня місцевого населення.

В умовах застосування обмежень на право вільного виїзду закордон для військовозобов'язаних особливо важливим є розвиток гастрономічної інфраструктури на території України в різних її регіонах, з різним фінансовим сегментом та можливими інфраструктурними об'єктами для відпочинку та фізично-психологічного відновлення.

Не дивлячись на те, що згідно норм національного законодавства в Україні діє принцип паритетності інвестування не залежно від суб'єкта інвестиційної діяльності. На нашу думку, в умовах воєнного стану та, безумовно, після воєнний період (період післявоєнної відбудови) інвестиційні можливості національних інвесторів є нижчими від міжнародних. Втім, користь від неміжнародних інвесторів для держави значно вища як в плані економічного розвитку, так і в плані створення робочих місць, відбудови пошкодженої/втраченої туристичної інфраструктури тощо. Саме тому, на нашу думку, в Законі України «Про інвестиційну діяльність» варто закріпити принцип пріоритетності інвестиційної діяльності резидентами України. Також, вважаємо, що держава повинна стимулювати суб'єктів інвестиційної діяльності до розробки інвестиційних проектів, що включають підтримку розвитку інфраструктури громадського харчування та готельного бізнесу в туристичних зонах, зокрема, у сільських районах або на територіях з високим туристичним потенціалом. Це дозволить забезпечити рівномірний розвиток галузі по всій країні, зокрема, у менш розвинутих регіонах.

Правові питання урегулювання гостинності в санаторно-курортних закладах урегульовано Законом України «Про курорти» [91]. В даному

нормативно-правовому акті гостинність відображено у контексті загальних вимог до діяльності курортних установ та надання послуг на курортах. Принцип гостинності в межах цього закону можна трактувати через вимоги до організації обслуговування туристів та забезпечення комфортних умов для їх відпочинку. Це включає стандарти якості послуг, підготовку кадрів, обов'язковість дотримання санітарних норм, забезпечення безпеки та загального комфорту відвідувачів курортів. Закон надає важливу роль підприємствам, що здійснюють діяльність на курортах, в створенні сприятливого і гостинного середовища для туристів, що включає належний рівень обслуговування, доброзичливість та уважність до потреб відпочивальників. Водночас принцип гостинності є також невід'ємною частиною загальної стратегії розвитку курортів, що зосереджується на підвищенні туристичної привабливості та сприянні розвитку інфраструктури.

В Законі України «Про державну допомогу суб'єктам господарювання» визначено, що державна допомога полягає у передачі ресурсів держави чи місцевих ресурсів окремим суб'єктам господарювання, а також у втратах доходів відповідних бюджетів [92].

Державна допомога може реалізовуватися, зокрема, у таких формах:

- 1) надання субсидій та грантів; 2) надання дотацій; 3) надання податкових пільг, відстрочення або розстрочення сплати податків, зборів чи інших обов'язкових платежів; 4) списання боргів, включно із заборгованістю за надані державні послуги, списання штрафних санкцій, компенсація збитків суб'єктам господарювання; 5) надання гарантій, кредитів на пільгових умовах, обслуговування кредитів за пільговими тарифами; 6) зменшення фінансових зобов'язань суб'єктів господарювання перед фондами загальнообов'язкового державного соціального страхування; 7) надання, прямо чи опосередковано, суб'єктам господарювання товарів чи послуг за цінами нижче ринкових або придбання товарів чи послуг суб'єктів господарювання за цінами, вище ринкових; 8) продаж державного майна за цінами, нижче ринкових; 9) збільшення державної частки в статутному капіталі суб'єктів господарювання

або збільшення вартості державної частки на умовах, неприйнятних для приватних інвесторів [92].

Ст.6 Закону визначено, що державна допомога може бути визнана допустимою, якщо вона надається для таких цілей: 1) сприяння соціально-економічному розвитку регіонів, рівень життя в яких є низьким або рівень безробіття є високим; 2) виконання загальнодержавних програм розвитку або розв'язання соціальних та економічних проблем загальнонаціонального характеру; 3) сприяння окремим видам господарської діяльності або окремих економічних сфер, або суб'єктам господарювання в окремих економічних зонах, за умови, що це не суперечить міжнародним договорам України, згода на обов'язковість яких надана Верховною Радою України; 4) підтримки культури, креативних індустрій, туризму та збереження культурної спадщини, якщо вплив такої державної допомоги на конкуренцію є неістотним [92].

Закон забезпечує підприємствам цієї сфери, зокрема малим і середнім, доступ до державної допомоги, яка може включати субсидії, податкові пільги або безвідсоткові кредити. Це дозволяє підприємствам зберегти стабільність, особливо в періоди економічних труднощів або після криз, таких як війна чи пандемія, коли попит на послуги гостинності і харчування може різко знизитися. Водночас, державна допомога надає можливість інвестувати в розвиток бізнесу, модернізацію інфраструктури, підвищення якості обслуговування та оновлення послуг. Сфера громадського харчування та гостинності є однією з найбільших за кількістю працівників галузей, що забезпечує зайнятість для великої кількості людей. Державна допомога допомагає підприємствам цієї сфери уникнути масових скорочень, забезпечити стабільність на ринку праці та створення нових робочих місць. Зокрема, субсидії на підтримку підприємств дозволяють зберігати робочі місця для співробітників навіть у складні періоди для бізнесу.

Оскільки сфера громадського харчування та гостинності є дуже конкурентною, державна допомога дозволяє підприємствам залучати додаткові ресурси для розвитку та модернізації. Наприклад, інвестиції у нові технології, впровадження інноваційних підходів у обслуговуванні та розширення послуг

дозволяють підприємствам підвищити свою конкурентоспроможність як на національному, так і на міжнародному ринку. Окрім того, це дозволяє створювати інфраструктуру, яка є необхідною для розвитку туризму та залучення інвестицій у галузь.

Таким чином, норми Закону України «Про державну допомогу суб'єктам господарювання» визначають механізми та умови надання фінансової та іншої підтримки підприємствам, що сприяють їх розвитку, збереженню робочих місць та підвищенню конкурентоспроможності. Зокрема, цей закон є особливо актуальним для сфер, які стикаються з високими ризиками, сезонними коливаннями попиту та необхідністю постійних інвестицій в інфраструктуру, як це відбувається у сфері громадського харчування та гостинності.

Закон України «Про захист прав споживачів» урегулює відносини між споживачами товарів, робіт і послуг та виробниками і продавцями товарів, виконавцями робіт і надавачами послуг різних форм власності, встановлює права споживачів, а також визначає механізм їх захисту та основи реалізації державної політики у сфері захисту прав споживачів [93].

У процесі розвитку правового регулювання конкретних сфер, окремі норми законодавчих нормативно-правових актів отримують більшу деталізацію у підзаконних нормативно-правових актах. Це дозволяє більш гнучко та ефективно регулювати різноманітні аспекти діяльності в межах чинного законодавства. Так, наприклад, більшу деталізацію положення Закону України «Про державну допомогу суб'єктам господарювання» отримали в актах Кабінету Міністрів України.

Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження критеріїв оцінки допустимості державної допомоги суб'єктам господарювання для забезпечення розвитку регіонів та для підтримки середнього та малого підприємництва» [94] має важливе значення для розвитку сфер громадського харчування та гостинності, оскільки вона визначає умови надання державної допомоги підприємствам, що працюють у цих галузях, зокрема малому та

середньому бізнесу, який є основою для розвитку інфраструктури гостинності і ресторанного господарства.

Даною постановою визначено механізм надання державної допомоги малим і середнім підприємствам, що є основними гравцями у сфері громадського харчування та гостинності. Завдяки цим нормам підприємці можуть отримати фінансову підтримку у вигляді субсидій, грантів чи пільгових кредитів, що дозволяє їм інвестувати в модернізацію, покращення інфраструктури та впровадження інноваційних рішень. Це є важливим для підприємств, які часто не мають достатньо ресурсів для розвитку без зовнішньої допомоги, що дозволяє їм бути більш конкурентоспроможними на ринку.

Окрім того, визначено критерії, за якими допомога може надаватися підприємствам, що здійснюють діяльність у малих містах та регіонах з низьким рівнем економічної активності. У сфері громадського харчування та гостинності це особливо важливо, оскільки підтримка малих закладів, кафе, ресторанів і готелів у віддалених регіонах сприяє не лише розвитку бізнесу, а й створенню робочих місць, залученню туристів та підвищенню економічної активності в цих місцевостях. Це стимулює соціально-економічний розвиток і допомагає збалансувати економічний розвиток національних та регіональних ринків та дозволяє залучати інвестиції у сфери, які мають значний потенціал для розвитку, в тому числі в інфраструктуру громадського харчування та гостинності. Це допомагає залучити додаткові інвестиції як з внутрішніх, так і з міжнародних ринків, оскільки наявність державної підтримки є важливим сигналом для інвесторів про стабільність і прогнозованість умов на ринку.

Важливою складовою є те, що підприємства, які отримують державну допомогу, можуть використовувати її для розвитку інфраструктури в туризмі та гостинності, зокрема для реконструкції старих готелів, ресторанів, кафе, а також будівництва нових об'єктів, що відповідають сучасним вимогам. Це сприяє розвитку туристичних кластерів і приваблює нових туристів, підвищуючи рівень розвитку галузі на місцевому та національному рівні.

Підтримка малого та середнього бізнесу через державну допомогу також дозволяє зберегти робочі місця в галузі громадського харчування та гостинності, які є важливим джерелом доходу для багатьох родин. Підприємства можуть зберігати або навіть розширювати свій штат, що важливо в умовах економічної нестабільності чи періодів післякризового відновлення, таких як після пандемії чи війни.

Таким чином, норми цієї постанови урегульовують важливі відносини у сфері громадського харчування та гостинності, створюючи сприятливі умови для розвитку підприємств, збереження робочих місць, підвищення конкурентоспроможності та поліпшення економічної ситуації в регіонах, що є важливими для стабільного розвитку цієї галузі.

Ще ряд інших підзаконних нормативно-правових актів більш деталізують критерії за якими суб'єкти в сфері громадського харчування та гостинності можуть отримати державну допомогу: «Про затвердження критеріїв оцінки допустимості державної допомоги суб'єктам господарювання на професійну підготовку працівників» [95]; «Про затвердження критеріїв оцінки допустимості державної допомоги суб'єктам господарювання на працевлаштування окремих категорій працівників та створення нових робочих місць» [96]; «Про затвердження критеріїв оцінки допустимості державної допомоги на відновлення платоспроможності та реструктуризацію суб'єктів господарювання» [97].

Основні вимоги щодо користування готелями та аналогічними засобами розміщення усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері надання послуг розміщення (готельних послуг) споживачам, і регулюють відносини між споживачами (фізичними особами, які проживають у готелях або мають намір скористатися готельними послугами) та готелями, виконавцями цих послуг урегульовано наказом Державної туристичної адміністрації України «Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг» [98], а питання надання юридичними та фізичними особами послуг з тимчасового розміщення (проживання)

визначено постановою Кабінету Міністрів України від 15 березня 2006 р. № 297 «Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)» [99].

Постановою Кабінету Міністрів України від 29 липня 2009 р. № 803 «Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання)» визначено, що категорії готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання), встановлюються за результатами добровільної сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання) стосовно безпеки для життя і здоров'я людей, захисту їх майна та охорони довкілля відповідно до договору між органом із сертифікації та власником або уповноваженою ним особою (далі - заявник) і оцінювання відповідності готелів вимогам певної категорії (далі - оцінювання готелю). Сертифікація та оцінювання готелю здійснюється органами із сертифікації, акредитованими для виконання робіт із сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання) в установленому законом порядку (далі - органи із сертифікації) [100].

Особливе функціональне значення мають державні стандарти України (ДСТУ) для розвитку та функціонування суб'єктів у сфері громадського харчування та гостинності, оскільки вони визначають єдині вимоги до якості послуг і безпеки харчових продуктів, що надаються споживачам. Зокрема, такі стандарти допомагають забезпечити високий рівень безпеки, контролю, ефективності та задоволення потреб клієнтів.

ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення [101] – це стандарт, що був затверджений для забезпечення уніфікації та систематизації термінології в сфері громадського харчування в Україні. Він визначає основні терміни та поняття, що використовуються у діяльності підприємств громадського харчування, і служить основою для їх правильної інтерпретації та застосування в професійній практиці.

Основні положення та значення ДСТУ 3862-99:

1. Стандарт визначає основні терміни, що використовуються в сфері громадського харчування, таких як «громадське харчування», «харчові послуги», «готельний ресторан», «столові», «кафе», «ресторанний комплекс», «забезпечення якості», «санітарні норми», «управління якістю» тощо. Визначення цих термінів дозволяють чітко розмежувати різні типи закладів, види послуг і процесів, що мають місце в цій сфері;

2. *уніфікація термінів* – надає єдині, стандартизовані визначення для термінів, що допомагає уникнути неоднозначності та плутанини в юридичних, організаційних та комерційних відносинах у сфері громадського харчування. Це важливо для всіх учасників ринку – від власників закладів до державних органів і споживачів;

3. *регулювання діяльності підприємств*: ДСТУ 3862-99 забезпечує основи для нормативного регулювання та організації діяльності підприємств громадського харчування. Правильне використання термінів дозволяє покращити процеси управління якістю, стандартизації та сертифікації, а також сприяє підвищенню ефективності роботи закладів, які надають харчові послуги;

4. служить основою для налагодження комунікації між різними учасниками ринку громадського харчування (постачальниками, підприємцями, контролюючими органами та споживачами), а також для вдосконалення процедур контролю якості та безпеки харчових продуктів.

Отже, ДСТУ 3862-99 є важливим документом для стандартизації та регулювання термінології в сфері громадського харчування, що забезпечує чіткість у використанні термінів, сприяє підвищенню ефективності роботи підприємств і організацій, що надають харчові послуги, та допомагає зберігати високі стандарти якості та безпеки харчових продуктів.

ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства» [102] – це стандарт, що регулює вимоги до організації роботи підприємств ресторанного бізнесу в Україні. Він встановлює загальні критерії та норми, яких повинні дотримуватись заклади ресторанного господарства для забезпечення високої якості послуг і

безпеки харчових продуктів. Стандарт визначає типи закладів, їх функціональні зони, обов'язкові вимоги до інтер'єру, санітарних умов, а також до персоналу, який обслуговує клієнтів.

Згідно з цим стандартом, заклади ресторанного господарства класифікуються за кількома категоріями, включаючи ресторани, кафе, бари та інші типи закладів, в залежності від типу послуг, що надаються, та рівня обслуговування. Стандарт також визначає вимоги до технічного оснащення закладів, включаючи обладнання для приготування, зберігання їжі та її подачу, а також встановлює норми для забезпечення безпеки харчових продуктів, санітарії та гігієни.

Окрім того, ДСТУ 4281:2004 надає вимоги до управлінських процесів у закладах ресторанного господарства, зокрема до організації роботи персоналу, взаємодії між співробітниками, а також до навчання та сертифікації працівників для забезпечення належного рівня обслуговування. Це допомагає створити стандартизовані умови для діяльності підприємств ресторанного бізнесу та забезпечити високий рівень обслуговування клієнтів, відповідаючи вимогам законодавства та потребам споживачів.

Ще ряд ДСТУ визначають організаційні та функціональні особливості діяльності гостинного бізнесу: ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги», ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів», ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення».

Окреме місце в системі законодавства, яким урегульовано відносини в сфері громадського харчування та гостинності належить актам, які приймають місцеві органи виконавчої влади та органи місцевого самоврядування:

Розпорядженням виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації) від 7 листопада 2013 року № 2027 «Про затвердження Порядку розміщення майданчиків для харчування біля стаціонарних закладів ресторанного господарства в місті Києві» визначено

правила розміщення майданчиків для харчування біля стаціонарних закладів ресторанного господарства в місті Києві [103];

Рішенням Одеської міської ради №2202-VIII від 26.06.2024 «Про затвердження Міської цільової програми розвитку міжнародного співробітництва, туризму та маркетингу міста Одеси на 2024 – 2026 роки [104]» визначено пріоритетні напрямки розвитку сфери громадського харчування та гостинності як елементів туристичної галузі: – розширення партнерських зв'язків з іноземними організаціями, що працюють у сфері туризму; – відновлення туристичних потоків до міста; – створення доступного, комфортного та безпечного середовища для мешканців та гостей громади; – вдосконалення системи моніторингу та аналізу розвитку туристичної сфери; – збільшення кількості професійних кадрів у сфері туризму та індустрії гостинності та, як наслідок, – підвищення якості надання туристичних послуг; – розвиток різних видів туризму та налагодження співпраці між провайдерами туристичних послуг; – вдосконалення туристичної інфраструктури міста; – розвиток бренду міста; активна маркетингова підтримка туристичного продукту міста та популяризація Одеси як привабливої DESTINATION; – впровадження цифрових рішень, інструментів та штучного інтелекту у сферах діяльності міжнародного співробітництва, туризму та маркетингу [105];

Стратегією розвитку Львівської області на період 2021-2027 років передбачено повноцінну реалізацію туристичного потенціалу Львівщини, що пов'язана з реалізацією наступних кроків: деконцентрація туристичних потоків та зростання ефективності використання туристично-рекреаційних можливостей у районах області та сільській місцевості; подальший розвиток туристичної та рекреаційної інфраструктури; впорядкування та реконструкція пам'яток історико-архітектурної спадщини; облаштування існуючих та створення нових туристичних маршрутів, впровадження шляхів активного туризму; модернізація дорожньої та транспортної інфраструктури; якісне кадрове забезпечення галузі туризму, курортів і рекреації; забезпечення екологічної безпеки територій для розвитку рекреаційного бізнесу [106; 107].

2.2. Суб'єкти адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності

Суб'єктами, що здійснюють адміністративно-правове регулювання в досліджуваній сфері є органи публічної влади та органи місцевого самоврядування, тобто суб'єкти публічної адміністрації. Складність визначення кола суб'єктів публічної адміністрації в сфері громадського харчування та гостинності обумовлена відсутністю уніфікованого нормативно-правового акта, який би чітко регулював відносини в цій сфері. Відсутність єдиного законодавчого акту ускладнює процес визначення повноважень та обов'язків різних органів державної влади та органів місцевого самоврядування, що здійснюють нагляд і регулювання цієї сфери. Відсутність єдиного нормативно-правового акту призводить до того, що регулювання діяльності підприємств громадського харчування та гостинності здійснюється через низку різних законів, постанов, стандартів і нормативних актів, що часто мають неповне або суперечливе регулювання. Це створює правову невизначеність і ускладнює взаємодію між суб'єктами публічної адміністрації, органами контролю, підприємцями та іншими учасниками ринку.

Також, складність визначення переліку компетентних суб'єктів обумовлена специфікою кола суспільних відносин, що належать до сфери громадського харчування та гостинності: це і суб'єкти, які наділені загальною компетенцією, це і контролюючі суб'єкти за безпечністю та якістю харчових продуктів, і суб'єкти в галузі туристичної інфраструктури, і суб'єкти місцевої органи влади. Саме тому, визначимо коло суб'єктів публічної адміністрації, які наділені повноваженнями та компетенцією в сфері громадського харчування та гостинності.

У широкому значенні до «публічної адміністрації», крім органів публічної влади, відносять ті органи, які не входять до неї організаційно, але виконують делеговані нею функції.

В Резолюції Of the committee of ministers to member states relating to public liability (Adopted by the Committee of Ministers on 18 September 1984 at the 375th meeting of the Ministers' Deputies) поняття «орган публічної влади» трактується як: а. будь-яка суб'єкт публічного права будь-якого роду або на будь-якому рівні (включаючи штат, регіон, провінцію, муніципалітет; незалежна громадська організація); і b. будь-яка приватна особа, при здійсненні прерогатив офіційних повноважень [108], тобто мова йде про органи державно влади та суб'єкти, яким держава може делегувати виконання окремих повноважень. В даному випадку можемо вести мову про такі органи як органи місцевого самоврядування, які мають широке коло як власних, так і делегованих повноважень в сфері громадського харчування та гостинності.

Марек Беньо під терміном «публічна адміністрація» розуміє сукупність організаційних дій, діяльності та заходів, які виконуються різними суб'єктами, органами та інституціями на основі закону та у межах визначених законом форм для досягнення публічного інтересу [109, с.8–12; 110].

Визначення поняття «публічна адміністрація» тісно пов'язане з концепцією «публічної влади», оскільки обидва ці поняття стосуються організаційних дій і заходів, що здійснюються в рамках державних та інших публічних органів для забезпечення суспільних потреб і інтересів. Визначення публічної адміністрації, яке зосереджено на сукупності організаційних дій, діяльності та заходів, передбачає, що ці дії здійснюються різними суб'єктами, органами та інституціями на основі закону і в межах визначених законом форм, з метою досягнення публічного інтересу. Це є основною функцією публічної влади. Публічна влада, у свою чергу, включає в себе здатність органів публічної адміністрації (таких як державні органи, місцеві органи влади, контролюючі інстанції та інші уповноважені суб'єкти) впливати на суспільні відносини, приймати рішення, що стосуються громадян і суспільства загалом. Таким чином, публічна адміністрація є інструментом для реалізації публічної влади, оскільки через її органи здійснюється управління публічними ресурсами, прийняття

рішень, контроль за виконанням законів і регулювання суспільних відносин в інтересах громадян і суспільства.

Останнім часом публічна адміністрація все більше розглядається як важливий засіб забезпечення публічних інтересів, таких як соціальний захист, економічний розвиток, оборона і безпека, розвиток інфраструктури, освіта та охорона здоров'я, що безпосередньо відображає функцію публічної влади в суспільстві.

Варто відзначити, що поняття «публічної адміністрації» не є новим для України. Ю.Л. Панейко визначає поняття «публічна адміністрація» як сукупність організаційних заходів, діяльності та функцій, які здійснюються державними органами та іншими уповноваженими суб'єктами для реалізації завдань і функцій держави, спрямованих на забезпечення публічного інтересу, виконання законів і управління суспільними відносинами [111]. З огляду на зазначене визначення публічна адміністрація включає в себе не лише організаційні та управлінські функції, а й процеси, які забезпечують реалізацію публічної влади через органи виконавчої влади, місцевого самоврядування, а також інші установи, що мають відношення до виконання державних функцій. Вона також охоплює комплекс дій, що здійснюються на підставі закону і в межах правових норм для досягнення соціальних, економічних та політичних цілей суспільства. Це визначення підкреслює важливість публічної адміністрації в адмініструванні державними ресурсами, забезпеченні ефективного функціонування органів влади і реалізації завдань публічного інтересу.

В.К. Колпаков поняття «публічна адміністрація» визначає як система організаційно-структурних утворень, які на законних підставах набули владних повноважень для їх реалізації в публічних інтересах. Адміністративіст виокремлює два підходи до визначення органів публічної адміністрації – організаційно-структурний (сукупність органів, які утворюються для здійснення (реалізації) публічної влади) та функціональний (діяльність відповідних структурних утворень з виконання функцій, спрямованих на реалізацію публічного інтересу) [112].

О.В. Білоконь окрім органів публічної влади, органів, що виконують делеговані їм органами державної влади функції, також відносять незалежні публічні підприємства та будь-які фізичні особи під час виконання ними повноважень офіційних органів [113, с. 132]. Суб'єкти публічної адміністрації встановлюють правові та організаційні механізми, які регламентують діяльність підприємств у сфері громадського харчування та гостинності. Це включає ліцензування, сертифікацію, дотримання санітарно-гігієнічних вимог і стандартів безпеки харчових продуктів. Публічне управління спрямоване на створення умов для забезпечення конкурентоспроможності та прозорості діяльності в галузі. Це досягається через впровадження стандартів якості обслуговування, інспекції та моніторинг виконання законодавства. В той же час, відзначимо, що сфера гостинності виконує важливу роль у забезпеченні зайнятості населення, розвитку туризму та формуванні позитивного іміджу країни чи регіону на міжнародній арені.

Л.В. Шевченко публічну адміністрацію визначає як система організаційно-структурних утворень, які на законних підставах набули владних повноважень та забезпечують виконання закону і здійснюють інші публічно-управлінські функції [114, с. 117–118].

Між тим, у теорії права встановлено, що зміст правових категорій «суб'єкти правовідносин» і «учасники правовідносин» ґрунтується на онтолого-гносеологічних підходах. Відповідно до них, зазначені поняття перебувають у різній площині знань. Учасники правовідносин – це онтологічна категорія і кожен з них є правовим феноменом, тобто абстрактним і об'єктивним відбитком реально існуючих фактів участі тих чи інших осіб правовідносинах. Суб'єкти правовідносин – категорія гносеологічна, вона сформована на базі відповідних правових феноменів в результаті дослідницьких зусиль і містить суб'єктивні погляди на властивості, що характеризують учасників у відповідних правовідносинах [115, с. 407].

З філософської точки зору «суб'єкт» розглядається як поняття, що лежить в основі, певну субстанцію або ж як. Цю науку в першу чергу цікавить суб'єкт

як важлива гносеологічна категорія – суб'єкт в пізнавальному плані. З етимологічної точки зору поняття «суб'єкт» розглядається як слово іншомовного походження – «носій певного роду діяльності», «джерело активності», спрямованість на об'єкт [116, с. 553]. Тобто такі правові категорії як «учасник» та «суб'єкт» подібні, але не тотожні.

Отже, **суб'єкти адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності** – це органи державної влади, органи місцевого самоврядування та інші уповноважені суб'єкти, що здійснюють управлінські, контрольні, правозастосовні та інші адміністративно-правові функції в сфері громадського харчування та гостинності, з метою забезпечення публічних інтересів, таких як безпека, якість харчових продуктів, розвиток інфраструктури, захист прав споживачів та забезпечення належних умов обслуговування.

Суб'єкти адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності реалізують публічну владу шляхом прийняття нормативно-правових актів, контролю за їх виконанням, надання ліцензій та дозволів, організації перевірок, а також вжиття інших заходів, спрямованих на ефективне регулювання цієї сфери. Вони забезпечують баланс інтересів громадян, підприємств, держави та суспільства, забезпечуючи відповідність діяльності підприємств громадського харчування і гостинності вимогам законодавства, стандартам безпеки та якості, а також стимулюють розвиток підприємницької діяльності в галузі.

До суб'єктів, які реалізують публічну владу в публічних інтересах, на нашу думку, варто відносити: 1) суб'єктів загальної компетенції (Верховна Рада України; Президент України; Кабінет Міністрів України) та 2) суб'єктів спеціальної компетенції.

До виключних повноважень Верховної Ради України в сфері громадського харчування та гостинності як елементів індустрії туризму слід віднести наступні: визначення основних напрямів державної політики в галузі туризму; визначення правових засад регулювання відносин у галузі туризму, їх удосконалення та

адаптація із загальновизнаними нормами міжнародного права; визначення в законі про Державний бюджет України обсягу фінансового забезпечення туристичної галузі [89].

Наступним суб'єктом загальної компетенції, на нашу думку, є **Кабінет Міністрів України** відповідно до Конституції та законів України. Даний суб'єкт здійснює повноваження в досліджуваній сфері в декількох напрямках:

– *як елементу туристичної індустрії*: здійснює державне управління та забезпечує реалізацію державної політики в галузі туризму; розробляє та затверджує програми розвитку туризму в Україні і фінансує їх виконання відповідно до бюджетного законодавства; приймає нормативно-правові акти, що регулюють відносини в галузі туристичної діяльності; забезпечує раціональне використання туристичних ресурсів і вжиття заходів для їх збереження; сприяє розвитку туристичної індустрії та створенню ефективної туристичної інфраструктури; вживає заходів щодо забезпечення безпеки туристів, захисту їх прав, інтересів і власності; організовує та забезпечує реалізацію державної інвестиційної політики в галузі туристичної діяльності; готує та подає на розгляд Верховної Ради України як складову частину проекту закону про Державний бюджет України на відповідний рік пропозиції щодо обсягів бюджетних коштів для фінансової підтримки проектів і програм з розвитку туризму; інформує Верховну Раду України про виконання програми розвитку туризму в Україні; визначає порядок організації рятувальних команд і порядок вжиття рятувальних заходів; створює державну систему наукового забезпечення в галузі туристичної діяльності; здійснює міжнародне співробітництво в галузі туризму; вирішує інші питання, віднесені Конституцією та законами України до його повноважень [89];

– *у сфері економіки, фінансів, трудових відносин, зайнятості населення, трудової міграції, оплати та охорони праці*: забезпечує проведення державної економічної політики, здійснює прогнозування та державне регулювання національної економіки; забезпечує розроблення і виконання загальнодержавних програм економічного та соціального розвитку; визначає доцільність розроблення державних цільових програм з урахуванням загальнодержавних

пріоритетів та забезпечує їх виконання; здійснює відповідно до закону управління об'єктами державної власності, у тому числі корпоративними правами, делегує в установленому законом порядку окремі повноваження щодо управління зазначеними об'єктами міністерствам, іншим центральним органам виконавчої влади, місцевим державним адміністраціям та відповідним суб'єктам господарювання; сприяє розвитку підприємництва на засадах рівності перед законом усіх форм власності та соціальній спрямованості національної економіки, здійснює заходи щодо демонополізації та антимонопольного регулювання економіки, розвитку конкуренції та ринкової інфраструктури; забезпечує здійснення державної регуляторної політики у сфері господарської діяльності; забезпечує розроблення і виконання програм структурної перебудови галузей національної економіки та інноваційного розвитку, здійснює заходи, пов'язані з реструктуризацією та санацією підприємств і організацій, забезпечує проведення державної промислової політики, визначає пріоритетні галузі промисловості, які потребують прискореного розвитку; забезпечує захист та підтримку національного товаровиробника; забезпечує захист прав споживачів та підвищення якості їх життя; визначає обсяги продукції (робіт, послуг) для державних потреб, порядок формування та розміщення державного замовлення на її виробництво, вирішує відповідно до законодавства інші питання щодо задоволення державних потреб у продукції (роботах, послугах); забезпечує здійснення державної політики у сферах трудових відносин, зайнятості населення, оплати та охорони праці, розроблення та виконання відповідних державних програм, вирішує питання професійної орієнтації, підготовки та перепідготовки кадрів [117].

Наступним суб'єктом, яким виконує повноваження в сфері громадського харчування та гостинності є **Міністерство розвитку громад та територій України** (Мінрозвитку).

Мінрозвитку є головним органом у системі центральних органів виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у сфері туризму та курортів (крім здійснення державного

нагляду (контролю) у сфері туризму та курортів); у сфері державної регіональної політики, розвитку місцевого самоврядування, територіальної організації влади та адміністративно-територіального устрою, житлової політики; у сфері благоустрою населених пунктів, житлово-комунального господарства, управління побутовими відходами; у сфері будівництва, нормування у будівництві, містобудування, просторового планування територій та архітектури [118].

Безпосередньо, повноваження Міністерства розвитку громад та територій України, на нашу думку, полягають в наступному: 1) розробка національних стратегій і програм розвитку громадського харчування та індустрії гостинності; 2) сприяння формуванню сприятливого бізнес-середовища для розвитку готельного та ресторанного бізнесу; 3) розробка та впровадження нормативно-правових актів, стандартів та рекомендацій для сфер громадського харчування та готельного сервісу; 4) забезпечення відповідності підприємств стандартам якості та безпеки харчових продуктів, а також санітарним вимогам; 5) контроль за дотриманням законодавства в галузі гостинності та харчування; 6) проведення перевірок і аудитів підприємств громадського харчування та готельного бізнесу; 7) створення умов для розвитку та модернізації інфраструктури громадського харчування та гостинності; 8) підтримка ініціатив, спрямованих на поліпшення інфраструктури туристичних та готельних об'єктів.

Міністерство охорони здоров'я України затверджує обов'язкові мінімальні специфікації якості і параметри безпечності харчових продуктів та інших об'єктів санітарних заходів, санітарні (гігієнічні) вимоги щодо об'єктів з виробництва й обігу харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів, дієтичних добавок, допоміжних засобів і матеріалів, призначених для виробництва й обігу, допоміжних матеріалів для переробки; затверджує текст маркування для спеціальних харчових продуктів тощо [119].

Міністерством охорони здоров'я України 29 грудня 2012 року було затверджено «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини», де встановлено, що харчові продукти повинні

задовольняти фізіологічні потреби людини в необхідних речовинах та енергії, відповідати встановленим вимогам до харчових продуктів у частині органолептичних та фізико-хімічних показників і встановленим гігієнічним нормативам допустимого вмісту хімічних, біологічних та фізичних факторів, які можуть становити небезпеку для здоров'я і життя людини та майбутніх поколінь. При розробці нових харчових продуктів, при застосуванні нових технологічних процесів виготовлення, упаковки, зберігання, транспортування харчових продуктів підприємства, установи та організації незалежно від форм власності та громадяни зобов'язані забезпечити проведення аналізу небезпечних факторів, визначення поживної цінності та строку придатності [120].

Водночас, проаналізувавши положення про Міністерство охорони здоров'я України можна визначити наступні функції в сфері громадського харчування та гостинності: 1) регулювання санітарно-епідеміологічного контролю: – розробка та впровадження санітарних норм і правил для підприємств громадського харчування та готельного сервісу; – забезпечення санітарно-епідеміологічного благополуччя на підприємствах, де надаються харчові послуги, через контроль за дотриманням гігієнічних вимог; – проведення санітарних перевірок і надання рекомендацій з удосконалення умов зберігання та обробки харчових продуктів; 2) нагляд за безпекою харчових продуктів: – контроль за відповідністю продуктів харчування вимогам безпеки і якості; – визначення вимог до обігу харчових продуктів, контроль за їх безпечністю та вживанням в рамках нормативно-правових актів; – розробка та впровадження стандартів і процедур для попередження харчових отруєнь та розповсюдження інфекцій через продукти харчування; 3) профілактика харчових захворювань та отруєнь: – визначення стандартів і процедур для запобігання харчовим отруєнням, розробка заходів реагування на спалахи інфекційних захворювань, пов'язаних з харчуванням; – підготовка рекомендацій для підприємств громадського харчування щодо запобігання харчовим захворюванням та дотримання гігієни; 4) координація з іншими державними органами: – співпраця з іншими державними органами (наприклад, Держпродспоживслужбою) для забезпечення контролю за

дотриманням законодавства та стандартів у сфері харчування і гостинності; – участь у розробці законодавчих ініціатив, спрямованих на покращення стандартів безпеки та якості харчових продуктів у сфері громадського харчування; 5) розробка нормативних актів та стандартів: – розробка нормативних актів, що регламентують діяльність підприємств харчування і гостинності з точки зору санітарії та гігієни; – встановлення вимог до якості харчових продуктів і напоїв, які обслуговуються в готелях та ресторанах, а також до умов їх приготування та зберігання.

При Міністерстві охорони здоров'я України на підставі Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 18 вересня 2015 р. № 604 «Про утворення державної установи «Центр громадського здоров'я Міністерства охорони здоров'я України» утворена Державна установа «Центр громадського здоров'я» [121; 122].

Центр громадського здоров'я Міністерства охорони здоров'я України (ЦГЗ МОЗ України) є спеціалізованою установою, яка займається реалізацією державної політики в сфері громадського здоров'я, профілактики захворювань, зміцнення здоров'я та забезпечення санітарно-епідеміологічного благополуччя населення. Його основні функції та значення: 1) моніторинг здоров'я населення та епідеміологічний нагляд: – здійснює систематичний моніторинг стану здоров'я населення України, включаючи вивчення тенденцій поширення інфекційних, неінфекційних захворювань, а також екологічних та соціальних чинників, що впливають на здоров'я; – здійснює епідеміологічний нагляд за спалахами інфекцій, включаючи гострі респіраторні інфекції, харчові отруєння, інфекції, що передаються статевим шляхом, та інші; 2) розробка та впровадження програм з профілактики захворювань: - відповідає за розробку та впровадження національних і регіональних програм з профілактики інфекційних і неінфекційних захворювань; – організовує кампанії з вакцинації, боротьби з тютюнопалінням, алкоголізмом, ожирінням та іншими проблемами здоров'я; 3) забезпечення здорового способу життя: – проводить інформаційно-просвітницьку діяльність, спрямовану на популяризацію здорового способу

життя, правильного харчування та фізичної активності; – розробляє рекомендації для населення щодо профілактики основних захворювань, а також організує заходи для підвищення обізнаності громадян.

Державна служба України з питань безпеки та якості харчових продуктів та захисту прав споживачів є центральним органом виконавчої влади, діяльність якого спрямовується і координується Кабінетом Міністрів України через Міністра аграрної політики та продовольства та який реалізує державну політику у сферах безпеки та окремих показників якості харчових продуктів, ідентифікації та реєстрації тварин, санітарного законодавства, метрологічного нагляду, ринкового нагляду в межах сфери своєї відповідальності, насінництва та розсадництва (в частині сертифікації насіння і садивного матеріалу), державного нагляду (контролю) у сферах охорони прав на сорти рослин, насінництва та розсадництва, державного контролю за додержанням законодавства про захист прав споживачів і рекламу в цій сфері, за якістю зерна та продуктів його переробки, державного нагляду (контролю) за додержанням заходів біологічної і генетичної безпеки щодо сільськогосподарських рослин під час створення, дослідження та практичного використання генетично модифікованого організму у відкритих системах на підприємствах, в установах та організаціях агропромислового комплексу незалежно від їх підпорядкування і форми власності, здійснення радіаційного контролю за рівнем радіоактивного забруднення сільськогосподарської продукції і продуктів харчування тощо [123].

Державна служба з питань безпеки та якості харчових продуктів та захисту прав споживачів виконує ряд важливих завдань у сфері громадського харчування та гостинності для забезпечення здоров'я населення та захисту прав споживачів. Основні завдання цієї служби включають: 1) контроль за безпекою харчових продуктів: – забезпечення дотримання вимог безпеки та якості харчових продуктів, що постачаються до закладів громадського харчування, готелів та інших об'єктів гостинності; – проведення перевірок підприємств громадського харчування на відповідність санітарним, гігієнічним та

технологічним нормам, а також вимогам до зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів; 2) регулювання та сертифікація: – встановлення вимог до якості харчових продуктів та послуг, що надаються у сфері громадського харчування; – сертифікація продукції та підприємств громадського харчування щодо відповідності стандартам якості та безпеки; 3) запобігання та реагування на харчові отруєння та інші захворювання: – виявлення та аналіз причин харчових отруєнь та спалахів інфекцій, пов'язаних з харчуванням, у закладах громадського харчування; – розробка і впровадження заходів для запобігання та ліквідації спалахів інфекційних захворювань, які можуть виникнути через харчові продукти; 4) захист прав споживачів: – захист прав споживачів, зокрема від неякісних або небезпечних харчових продуктів, що постачаються до закладів громадського харчування та готелів; – розгляд скарг споживачів на якість харчових продуктів та послуг, що надаються, і вжиття заходів щодо усунення порушень; 5) інспекції та перевірки підприємств: – проведення регулярних інспекцій та перевірок підприємств громадського харчування та готельного бізнесу на предмет дотримання законодавства у сфері безпеки харчових продуктів; – виявлення порушень і накладення штрафів або інших санкцій на підприємства, що не відповідають стандартам безпеки; 6) розробка і впровадження нормативно-правових актів: – розробка та впровадження нормативних документів, що регулюють безпеку харчових продуктів і послуг у сфері громадського харчування та гостинності; – співпраця з іншими органами влади для створення ефективної нормативно-правової бази в галузі безпеки харчування; 7) проведення лабораторних досліджень та аналізів: – організація лабораторних досліджень на наявність небезпечних компонентів (наприклад, пестицидів, важких металів, патогенних мікроорганізмів) у харчових продуктах, що обслуговуються в закладах громадського харчування; 8) управління ризиками: – аналіз ризиків для здоров'я споживачів, пов'язаних з харчовими продуктами та послугами в сфері громадського харчування, а також розробка стратегії для їх мінімізації.

Ці завдання спрямовані на забезпечення здоров'я громадян, поліпшення якості харчових продуктів та послуг у сфері громадського харчування та гостинності, а також на захист прав споживачів.

Міністерство економіки, довкілля та сільського господарства організовує розроблення та узгодження технічних регламентів та інших нормативно-правових актів з питань стандартизації, схвалює та приймає відповідно до законодавства національні стандарти, правила усталеної практики та класифікатори, затверджує перелік продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні тощо; готує пропозиції щодо визначення пріоритетів і видів підтримки суб'єктів малого і середнього підприємництва; розробляє проекти державних програм розвитку малого і середнього підприємництва, забезпечує їх виконання з урахуванням загальнодержавних пріоритетів та проведення моніторингу виконання; вносить пропозиції щодо визначення основних фінансових, економічних, соціальних та інших показників розвитку малого і середнього підприємництва; формує єдину інформаційну систему для забезпечення реалізації державної політики у сфері розвитку малого і середнього підприємництва; сприяє діяльності громадських об'єднань, що представляють інтереси суб'єктів малого і середнього підприємництва; забезпечує пропагування і популяризацію підприємницької діяльності; забезпечує представництво в міжнародних організаціях, налагоджує співпрацю з органами влади іноземних держав щодо розвитку малого і середнього підприємництва; готує і публікує щороку в засобах масової інформації звіти про стан розвитку малого і середнього підприємництва в Україні та його державну підтримку, проводить оцінку фінансових, економічних, соціальних та інших показників розвитку малого і середнього підприємництва та рівня ефективності державної підтримки; здійснює методологічне забезпечення діяльності органів виконавчої влади, органів місцевого самоврядування та сприяє розробленню і здійсненню ними заходів щодо розвитку малого і середнього підприємництва, зокрема виконання регіональних та місцевих програм розвитку малого і середнього підприємництва; сприяє формуванню інфраструктури підтримки малого і

середнього підприємництва; забезпечує координацію та здійснення контролю за діяльністю Українського фонду підтримки підприємництва; розробляє в установленому порядку пропозиції щодо адаптації нормативно-правових актів до міжнародних, зокрема європейських, правил, які визначають вимоги до торговельної діяльності та діяльності у сфері побутових послуг; розробляє та затверджує правила торгівлі окремими групами товарів, надання побутових послуг, роботи закладів ресторанного господарства, здійснення різних видів і форм торгівлі, граничні розміри списання втрати товарів на підприємствах торгівлі та ресторанного господарства, а також порядок їх застосування, державні соціальні нормативи у сфері торговельної діяльності і побутових послуг [124].

До органів, які можуть здійснювати заходи контролю у сфері виробництва та обігу харчових продуктів, також відноситься **Антимонопольний комітет України**, який розглядає питання щодо дотримання вимог законодавства про захист економічної конкуренції та законодавства про захист від недобросовісної конкуренції, зокрема в частині поширення інформації, що вводить споживачів в оману (неправдива реклама, етикетка). Згідно Закону України «Про державну допомогу суб'єктам господарювання» до повноважень Уповноваженого органу належить: 1) отримання та розгляд повідомлень про нову державну допомогу від надавачів такої допомоги у порядку, встановленому цим Законом; 2) визначення належності до державної допомоги заходів з підтримки суб'єктів господарювання за рахунок ресурсів держави чи місцевих ресурсів, оцінювання допустимості державної допомоги для конкуренції, прийняття рішень, передбачених цим Законом; 3) збирання та проведення аналізу інформації про заходи з підтримки суб'єктів господарювання за рахунок ресурсів держави чи місцевих ресурсів, вимагання від надавачів та отримувачів державної допомоги, їх посадових осіб інформації, у тому числі з обмеженим доступом, необхідної для прийняття рішень, передбачених цим Законом; 4) надання: надавачам державної допомоги обов'язкових для розгляду рекомендацій про внесення змін до умов надання такої допомоги з метою усунення або мінімізації негативного

впливу державної допомоги на конкуренцію; роз'яснень з питань застосування законодавства у сфері державної допомоги; 5) прийняття рішень про: тимчасове припинення надання незаконної державної допомоги відповідно до цього Закону; припинення та повернення незаконної державної допомоги, визнаної недопустимою для конкуренції; 6) визначення порядку: подання та оформлення повідомлень про нову державну допомогу та про внесення змін до умов чинної державної допомоги; розгляду справ про державну допомогу; відкликання рішень про надання допомоги; проведення моніторингу державної допомоги; ведення та доступу до реєстру державної допомоги; 7) визначення: форм та вимог щодо подання інформації про чинну державну допомогу; методик формування карти регіонального розподілу державної допомоги, підготовки та оприлюднення офіційної звітності України у сфері державної допомоги; 8) розроблення та внесення в установленому порядку Кабінету Міністрів України пропозицій щодо прийняття нормативно-правових актів з питань державної допомоги; 9) здійснення заходів міжнародного співробітництва; 10) обмін інформацією з міжнародними організаціями, державними органами, неурядовими організаціями з питань державної допомоги в інших державах [125].

Державне агентство розвитку туризму України (ДАРТ) є центральним органом виконавчої влади, діяльність якого спрямовується і координується Кабінетом Міністрів України через Віце-прем'єр-міністра з відновлення України – Міністра розвитку громад, територій та інфраструктури і який реалізує державну політику у сфері туризму та курортів (крім здійснення державного нагляду (контролю) у сфері туризму та курортів) [126].

З числа завдань та функцій, які виконує ДАРТ, на нашу думку, варто виділити ті, які безпосередньо даний суб'єкт здійснює в сфері громадського харчування та гостинності: 1) залучається до розроблення та виконання програм розвитку туризму і курортів в Україні; 2) розробляє та подає в установленому порядку Міністрові пропозиції щодо: організації обліку туристичних ресурсів України та забезпечення їх раціонального використання та охорони; порядку

створення та ведення Державного кадастру природних територій курортів; розроблення програм облаштування транспортних магістралей об'єктами туристичної інфраструктури; положення про комісію із встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання), та положення про комісію з апеляцій; 3) забезпечує створення та ведення Державного кадастру природних територій курортів; 4) бере участь у створенні та веденні Державного кадастру природних лікувальних ресурсів; 5) здійснює відповідно до законодавства встановлення відповідних категорій об'єктам туристичної інфраструктури (готелям, іншим об'єктам, призначеним для надання послуг з розміщення, закладам харчування, курортним закладам тощо), видає свідоцтва про встановлення об'єктам туристичної інфраструктури відповідної категорії та веде реєстр свідоцтв про встановлення категорій об'єктам туристичної інфраструктури; 6) здійснює заходи щодо підвищення конкурентоспроможності туристичного ринку, в тому числі заходи, пов'язані з інтеграцією національного туристичного ринку в єдиний європейський туристичний простір; 7) надає пропозиції та залучається до проведення досліджень туристичного ринку, підготовки та поширення інформації про Україну і її туристичні можливості на міжнародному туристичному ринку та всередині держави, зокрема шляхом організації презентацій про туристичні можливості України, робочих нарад, конференцій, семінарів тощо, а також участі у виставкових заходах як в Україні, так і за кордоном; 8) залучається в установленому порядку до надання суб'єктам туристичної діяльності методичної, консультативної та іншої допомоги; 9) залучається до поширення соціальної реклами у сфері туризму та курортів; 10) забезпечує координацію діяльності курортних закладів (незалежно від форми власності), пов'язаної з використанням лікувальних ресурсів, а також діяльності підприємств, установ та організацій, які обслуговують курорти; 11) забезпечує розгляд клопотань про оголошення природних територій курортними; 12) організовує створення загальнодержавної інформаційної мережі у туристичній і курортній сфері; 13) забезпечує розвиток в'їзного та внутрішнього

туризму та курортів; 14) вносить пропозиції Мінінфраструктури щодо вдосконалення системи обліку, звітності та статистичної інформації у сфері туризму та курортів; 15) бере участь у реалізації державної інвестиційної політики у сфері туризму та курортів; 16) видає ліцензії на право провадження туроператорської діяльності та веде ліцензійний реєстр суб'єктів туроператорської діяльності; 17) здійснює державний нагляд (контроль) за додержанням туроператорами ліцензійних умов провадження туроператорської діяльності; 18) здійснює розгляд звернень громадян з питань, пов'язаних з діяльністю ДАРТ, підприємств, установ та організацій, що належать до сфери його управління; 19) здійснює функції з управління об'єктами державної власності, що належать до сфери його управління; 20) здійснює інші повноваження, визначені законом [126].

Наступним суб'єктом публічної адміністрації, який реалізує державну політику в сфері громадського харчування та туризму є місцеві органи виконавчої влади, які відіграють важливу роль у забезпеченні належного функціонування сфери громадського харчування та гостинності, оскільки вони відповідають за організацію, контроль та регулювання цієї сфери на рівні міст, районів та територіальних громад [127, ст. 20]. Їхні основні повноваження та функції включають:

1) регулювання діяльності підприємств громадського харчування та гостинності на місцевому рівні: здійснюють регулювання підприємств громадського харчування, готелів, ресторанів, кафе та інших закладів гостинності через надання дозволів на їх діяльність та ліцензування; визначають умови для отримання дозвільних документів, таких як ліцензії, сертифікати якості або інші дозволи для підприємств цієї сфери;

2) контроль за дотриманням місцевих нормативно-правових актів: організовують контроль за дотриманням місцевих нормативно-правових актів, що регулюють санітарно-гігієнічні норми, екологічні вимоги та технічні стандарти на підприємствах громадського харчування та в індустрії гостинності; забезпечують виконання вимог щодо санітарії та безпеки харчових продуктів,

умов для обслуговування гостей, зокрема для безпеки харчування та умов проживання;

3) проведення інспекцій та перевірок: проводять регулярні перевірки підприємств громадського харчування і гостинності щодо відповідності санітарним вимогам та нормам безпеки; проводять планові і позапланові інспекції з метою виявлення порушень, накладання штрафів або призупинення діяльності порушників;

4) забезпечення умов для розвитку місцевої інфраструктури: сприяють розвитку інфраструктури, необхідної для функціонування підприємств громадського харчування та готельного бізнесу, зокрема організація будівництва нових закладів та оновлення існуючих; створюють сприятливі умови для розвитку місцевого бізнесу, підтримка інвестицій у сфері громадського харчування та готельного сервісу;

5) підтримка місцевого туризму та гастрономічної культури: розробляють та впроваджують програми і проекти, спрямовані на підтримку та розвиток місцевого туризму, зокрема організація гастрономічних заходів, фестивалів, ярмарків, що залучають туристів і підтримують індустрію гостинності; проводять спільну роботу з бізнесом та громадськими організаціями для створення туристичних маршрутів та реклами місцевих ресторанів, готелів, кафе, що дозволяє популяризувати культуру харчування та гостинності;

6) забезпечують захист прав споживачів на місцевому рівні, зокрема через забезпечення належної якості та безпеки харчових продуктів та послуг, що надаються місцевими підприємствами; розгляд скарг від споживачів щодо якості харчових продуктів, обслуговування або умов проживання, вжиття заходів для виправлення ситуації;

7) виконання соціальних програм та ініціатив: реалізують програми, спрямовані на підтримку вразливих верств населення, наприклад, забезпечення харчуванням дітей, осіб похилого віку, або вразливих груп населення в умовах кризових ситуацій; розробляють заходи з підтримки підприємств, що

займаються громадським харчуванням, під час економічних труднощів або надзвичайних ситуацій.;

8) координація взаємодії з іншими органами та установами: активно співпрацюють з іншими органами державної влади, місцевими самоврядними органами та іншими установами для досягнення високих стандартів у сфері громадського харчування та гостинності; взаємодіють з органами санітарно-епідеміологічного нагляду, службами з контролю якості харчових продуктів, органами захисту прав споживачів для забезпечення комплексного підходу до регулювання цієї сфери.

З огляду на виокремлені повноваження, відзначимо, що місцеві органи влади відіграють вирішальну роль у створенні і підтримці здорового та безпечного середовища для розвитку громадського харчування та гостинності на місцевому рівні, забезпечуючи таким чином сприятливі умови для економічного росту і благополуччя громадян.

Наступним суб'єктом, який виконує делеговані повноваження в сфері громадського харчування та гостинності є органи місцевого самоврядування.

До відання виконавчих органів сільських, селищних, міських рад належать:

а) власні (самоврядні) повноваження: 1) управління об'єктами житлово-комунального господарства, побутового, торговельного обслуговування, транспорту і зв'язку, що перебувають у комунальній власності відповідних територіальних громад, забезпечення їх належного утримання та ефективної експлуатації, необхідного рівня та якості послуг населенню; 2) встановлення зручного для населення режиму роботи підприємств комунального господарства, торгівлі та громадського харчування, побутового обслуговування, що належать до комунальної власності відповідних територіальних громад;

б) делеговані повноваження: 1) здійснення заходів щодо розширення та вдосконалення мережі підприємств житлово-комунального господарства, торгівлі, громадського харчування, побутового обслуговування, розвитку транспорту і зв'язку; 2) здійснення відповідно до законодавства контролю за належною експлуатацією та організацією обслуговування населення

підприємствами житлово-комунального господарства, торгівлі та громадського харчування, побутового обслуговування, транспорту, зв'язку, за технічним станом, використанням та утриманням інших об'єктів нерухомого майна усіх форм власності, за належними, безпечними і здоровими умовами праці на цих підприємствах і об'єктах; прийняття рішень про припинення дії наданого ними дозволу на експлуатацію об'єктів у разі порушення нормативно-правових актів з охорони праці, екологічних, санітарних правил, інших вимог законодавства; 3) здійснення контролю за дотриманням законодавства щодо захисту прав споживачів [128, ст. 30].

Окрім того, представницькі органи місцевого самоврядування – сільські, селищні, міські ради відповідно до їх повноважень: затверджують місцеві програми розвитку туризму; визначають кошти місцевих бюджетів для фінансового забезпечення місцевих програм розвитку туризму; доручають своїм виконавчим органам фінансування місцевих програм розвитку туризму за рахунок коштів місцевого бюджету; вживають заходів для стимулювання суб'єктів господарювання, які здійснюють діяльність з надання туристичних послуг [89].

Виконавчі органи місцевого самоврядування в межах їх повноважень: розробляють проекти місцевих програм розвитку туризму і подають їх для затвердження відповідним місцевим радам; вживають заходів щодо виконання місцевих програм розвитку туризму; залучають на договірних засадах підприємства, установи і організації, розташовані на відповідній території, до розв'язання проблем розвитку місцевого туризму та підтримки туристичних ресурсів; організують проведення інвентаризації туристичних ресурсів місцевого значення; сприяють охороні і збереженню туристичних ресурсів; залучають місцеве населення до туристичної діяльності, створюючи нові робочі місця; сприяють розвитку на відповідній території різних видів туризму [89].

Проаналізувавши повноваження суб'єктів публічної адміністрації в сфері громадського харчування та гостинності різних адміністративних рівнів варто відзначити, що найбільш ширшими повноваженнями наділені саме місцеві

суб'єкти публічної адміністрації. Втім, відмічаємо факт наявності дублювання повноважень даних суб'єктів, що спричиняє зайву бюрократичність, обтяження контрольно-наглядовими заходами юридичних та фізичних осіб як суб'єктів, які надають послуги та обслуговування в досліджуваній сфері. Мова йде про повноваження, що стосуються:

- контролю за дотриманням норм санітарії та безпеки як місцеві органи виконавчої влади, так і органи місцевого самоврядування здійснюють контроль за дотриманням санітарних норм і стандартів на підприємствах громадського харчування та у сфері гостинності, а також місцеві органи виконавчої влади організовують контроль на рівні стандартів і нормативів, а органи місцевого самоврядування здійснюють контроль за підприємствами комунальної власності;

- захисту прав споживачів – дані суб'єкти займаються захистом прав споживачів, зокрема щодо якості харчових продуктів та послуг у сфері громадського харчування. У той час як місцеві органи виконавчої влади безпосередньо контролюють якість, органи місцевого самоврядування забезпечують виконання законодавства в цій сфері;

- розвиток туризму та гастрономії – місцеві органи виконавчої влади та органи місцевого самоврядування працюють над розвитком туризму, але органи місцевого самоврядування фокусуються більше на розробці програм розвитку туризму та забезпеченні фінансування, тоді як місцеві органи виконавчої влади відповідають за інфраструктуру та гастрономічні заходи.

Таким чином, дублювання повноважень між місцевими органами виконавчої влади та органами місцевого самоврядування може призвести до кількох негативних наслідків:

1. неузгодженість у прийнятті рішень, коли органи влади на різних рівнях виконують схожі функції, це може призвести до суперечностей у політиці та рішеннях, що приймаються. Наприклад, одна організація може дозволити певну діяльність, а інша – заборонити або накласти штраф. Це може спричинити

плутанину серед підприємців та споживачів, ускладнюючи бізнес-процеси і підвищуючи адміністративні витрати;

2. збільшення адміністративного навантаження, якщо два органи виконують схожі функції, це може призвести до зайвого дублювання зусиль, зайвих перевірок та процедур. Наприклад, підприємства можуть бути піддані численним перевіркам з однакових питань від різних органів. Це створює додаткове навантаження на бізнес, що може гальмувати його розвиток, збільшувати витрати та знижувати ефективність роботи;

3. необґрунтовані фінансові витрати. Так, подвійні перевірки, дубльовані програми та заходи можуть призвести до зайвих витрат бюджетних коштів, адже фінансування таких функцій і заходів може бути витрачене неефективно. Це також може призвести до непрозорості у використанні бюджетних коштів, адже в одному регіоні може бути кілька ініціатив, що не взаємодіють між собою;

4. зниження ефективності контролю. Так, переконані, що надмірний контроль з боку різних органів може призвести до того, що підприємці і організації звикатимуть до формальностей, що знижує реальну ефективність контролю за дотриманням стандартів. Водночас підприємці можуть прагнути обійти правила, знаючи про можливі прогалини в системі контролю;

5. порушення прав споживачів. Невизначеність у тому, який орган відповідає за захист прав споживачів, може призвести до ситуацій, коли споживачі не отримують належного захисту. Відсутність чіткої відповідальності може призвести до затягування вирішення питань і звернень громадян.

На нашу думку, уникнути цих проблем можна шляхом чіткого розмежування повноважень, координації між органами, розробки єдиних стандартів, впровадження електронних систем для реєстрації підприємств, подачі заявок на ліцензії, перевірки стандартів і звітності, що дозволить не тільки зменшити дублювання зусиль органів влади, а й прискорить процеси для бізнесу та дозволить органам більш ефективно контролювати діяльність підприємств, а також забезпечення прозорості у взаємодії з громадянами та підприємцями. Органи місцевого самоврядування і місцеві органи виконавчої влади мають

працювати в єдиній команді, а не як конкуренти. Це дозволить оптимізувати процеси, уникнути дублювання зусиль і досягти спільних цілей з розвитку громадського харчування та туризму.

2.3. Засоби адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності

Ст. 55 Конституції України визначено, що «кожен має право будь-якими не забороненими законом засобами захищати свої права і свободи від порушень і протиправних посягань» [129]. У цьому контексті законодавець застосовує ширшу конструкцію, включаючи до поняття «засоби» також інструменти, які не є правовими (але й не протиправними) – політичні, технічні тощо. Водночас, очевидно, що для суспільства загалом найбільш бажаним є використання саме правових інструментів, зокрема реалізація власних прав та свобод.

В словниковій літературі розуміння категорії «засоби» тлумачиться наступним чином: засіб, -собу. ч. 1) спосіб, прийом, захід, якась спеціальна дія, що дає можливість здійснити щось; 2) те, що служить знаряддям у якійсь дії, справі; 3) гроші, матеріальні цінності, достатки [130, с. 96].

У лексичному значенні поняття «засіб» означає прийом, спосіб дій для досягнення чогось; знаряддя, предмет, сукупність пристроїв для здійснення якоїсь діяльності [131, с. 204].

У юридичній літературі при дослідженні у сфері правореалізаційної діяльності правники стали звертати увагу на появу категорії «правових засобів», котра все частіше використовується різними авторами, іноді без пояснення цього терміна. Зазвичай він використовувався як вказівка на будь-які юридичні інструменти, як правовий засіб регулювання в цілому. Деякими науковцями цей термін визначався як певні інститути (відповідальність тощо), а також галузеві методи реалізації законодавчих настанов. В межах юридичної практики та наукових досліджень в англомовних країнах термін «instrument»

використовується досить часто і має досить усталене значення, звичайно позначаючи правовий акт [132, с. 132].

Г.Л. Знаменський розрізняв «зовнішні» та «внутрішні» правові засоби, розуміючи під зовнішніми законодавче підґрунтя відповідних відносин, а під внутрішніми – методи правового регулювання [134].

З цього приводу не можна не зауважити, що первинною, вихідною та базовою категорією, в межах сутнісної площини якої формується понятійне значення категорії «правові засоби», є філософська категорія «засоби», оскільки засоби правові – лише особливий вид засобів, які використовуються людиною у діяльних процесах. Ця ситуація є нормальною, оскільки більша частина юридичного тезаурусу створена за допомогою галузевої модифікації відповідних філософських термінів; при цьому правова наука наповнює загальні філософські категорії більш конкретним змістом [133, с. 68].

Проте категорію «правові засоби» до цього часу ще не вивчено системно, внаслідок чого під ними розуміються різні правові явища без визначених змістових меж.

У контексті деяких досліджень категорію «правові засоби» ототожнюють з методами правового регулювання [134]. Відповідно до традицій радянської правової науки правові засоби часто пропонують розуміти як образно-узагальнююче поняття, що покликане описати всі правові явища, що призначені для розв’язання соціальних задач [135]. О.О. Небрат у кандидатській дисертації «Правові засоби управління конфліктами в органах внутрішніх справ» визначає правові засоби управління конфліктами в ОВС як «сукупність прийомів і способів, за допомогою яких працівники ОВС впливають на правовідносини» [136, с. 7].

О.В. Онуфрієнко зазначає, що правові засоби в контексті інструментальної теорії права – це система субстанціональних та діяльнісних правових явищ, за допомогою яких конкретні суб’єкти правовідносин, що поступово набувають характеру інструментальної гри, досягають приватних та публічних цілей [141, с. 92].

Сказане свідчить про те, що при досить поширеному застосуванні поняття «правовий засіб», досі не розроблено його наукового визначення. Більше того, цим терміном користуються для позначення нормативних актів, правових відносин, інших об'єктів, котрі традиційно вивчаються юридичною наукою і визначаються поняттями, що встановилися.

При визначенні терміну «правовий засіб» слід врахувати, по-перше, правовий характер цих утворень (правових засобів), що передбачає їхнє законодавче закріплення, а по-друге, те, що правові засоби є інструментами здійснення відповідної діяльності.

Отже, **правовий засіб** – це сукупність правових інструментів, норм та форм правореалізаційної діяльності, які використовуються для досягнення соціально корисних цілей та вирішення соціальних, економічних, політичних і моральних проблем, що постають перед суспільством і державою.

Правові засоби включають в себе як інституціональні утворення, так і конкретні методи, прийоми та способи впливу на правовідносини, що дозволяють суб'єктам права ефективно реалізовувати свої права, виконувати обов'язки та забезпечувати правопорядок. Ці засоби сприяють досягненню визначених цілей на різних рівнях – від приватних інтересів до загальносуспільних задач [137].

Правові засоби поділяють у юридичній літературі на: конституційні, цивільні, адміністративні тощо в залежності від галузевої приналежності, на регулятивні та охоронні – в залежності від функціональної ролі, на стимулюючі (заохочення, пільги, дозволи) та обмежувальні (заборони, обов'язки) – в залежності від того, чиїм інтересам надається перевага [135; 138; 141].

Наведені особливості, на нашу думку, також стосуються поняття адміністративно-правових засобів.

І.В. Березовська зазначає, що адміністративно-правові засоби позначають всю систему адміністративно-правових норм, яка розглядається з позиції їх функціонального призначення для вирішення певного кола соціальних завдань, регулювання відповідних суспільних відносин [138, с. 42]. Адміністративно-

правові засоби в комплексі є одним із ефективних структурних елементів діяльності публічних органів, спрямованої на формування і розвиток суспільних відносин у різних галузях (у тому числі у сфері забезпечення інформаційної безпеки держави) на належній нормативній основі [138, с .42].

Адміністративно-правові засоби у своїй сукупності виступають одним з ефективних структурних елементів охоронної діяльності державних органів, яка спрямована на формування і розвиток суспільних відносин (і таких, що забезпечують громадську безпеку) на міцній нормативно-правовій базі [139, с. 32, 36]. Разом з тим, усі адміністративно-правові засоби взаємопов'язані – одні з них не можуть замінити інші. Слід погодитися з О.К. Безсмертним, який стверджує, що лише раціональне використання різних засобів у взаємозв'язку, ґрунтовний вибір головного з них, а при необхідності аргументований пошук інших, забезпечать реальний захист відносин в сфері громадської безпеки, досягнення запланованих результатів. Зміст конкретного адміністративно-правового засобу, доцільність його використання в тій чи іншій ситуації визначається умовами, що склалися, наявністю відповідних обставин, завданнями органів, що охороняють громадську безпеку, їх компетенцією, засадами функціонування [140].

О.В. Онуфрієнко визначає адміністративно-правові засоби наступним чином: «... це поняття позначає всю систему норм права, що розглядається з позиції їх функціонального призначення для розв'язання певного кола соціальних задач, регулювання відповідних суспільних відносин» [141, с.85].

Отже, адміністративно-правові засоби – це сукупність правових інструментів, норм та форм реалізації адміністративного права, які застосовуються для досягнення соціально корисних цілей і задоволення публічних інтересів суб'єктів права.

Вони включають механізми впливу органів публічної влади на учасників правовідносин для забезпечення правопорядку, виконання адміністративних обов'язків та захисту прав і свобод громадян.

Ефективність та якість адміністративно-правового регулювання в сфері громадського харчування та гостинності забезпечується державою в особі уповноважених компетентних органів. Адміністративно-правове регулювання в сфері громадського харчування та гостинності здійснюється через механізм публічного адміністрування соціального захисту, одним з дієвих та обов'язкових елементів якого є саме адміністративно-правові засоби. Дані засоби мають різну природу, застосовуються різними суб'єктами публічної адміністрації та відповідно забезпечують реалізацію прав, свобод та законних інтересів фізичних осіб. Сфера громадського харчування та гостинності, як нами було доведено вище, є різновекторною як з точки зору суспільних відносин, що виникають, так і з позиції суб'єктів публічного адміністрування, що здійснюють відповідне регулювання, що дає можливість вести мову не лише про застосування різного роду засобів, але й про їх специфічну природу. Маємо на увазі поділ засобів адміністративно-правового регулювання в сфері громадського харчування та гостинності залежно від:

- 1) природи: на засоби управлінської природи та засоби сервісної природи;
- 2) характеру впливу на: засоби економічного характеру та засоби примусового характеру.

Використання управлінських та сервісних засобів адміністративно-правового регулювання у сфері громадського харчування та гостинності є способом вираження методів діяльності державних органів, які вони застосовують при виконанні своїх повноважень у межах визначеної компетенції. У теорії адміністративного права методи публічного адміністрування розглядаються як сукупність способів, прийомів та засобів, за допомогою яких органи публічної адміністрації виконують свої адміністративні обов'язки відповідно до характеру та обсягу наданої їм компетенції в конкретній сфері управління. Таким чином, засоби служать інструментами для реалізації адміністративних методів.

Особливості адміністративних методів адміністративно-правового регулювання, на думку, О.В. Кузьменко, полягають у такому: у методах

знаходить своє вираження публічний інтерес; вони реалізуються в процесі публічного адміністрування; вони виражають упорядковуючий вплив публічної адміністрації на поведінку суб'єктів суспільства та становлять зміст цього впливу; у методах публічного адміністрування завжди міститься керівна воля держави, яка проявляється у юридично владних приписах публічної адміністрації; вони використовуються суб'єктами публічної адміністрації як засіб реалізації закріпленої за ними компетенції. Це означає, що юридична сила методів завжди знаходиться в межах повноважень того органу, який їх використовує; методи мають свою форму, своє зовнішнє вираження. Для методів публічного адміністрування засобом зовнішнього вираження є форми публічного адміністрування (правові і неправові); вибір конкретних методів публічного адміністрування знаходиться у прямій залежності не тільки від особливостей організаційно-правового статусу суб'єктів публічної адміністрації, а насамперед – від особливостей об'єкта впливу (індивідуальний чи колективний, форма власності, адміністративно-правовий статус тощо) [142, с. 432].

Адміністративні методи публічного адміністрування слід розуміти як сукупність способів і засобів, які використовують у своїй діяльності суб'єкти публічної адміністрації з метою впливу на поведінку осіб. Суб'єктом, який використовує адміністративний метод, є орган влади, який виконує владно управлінські функції, в тому числі, якщо вони йому делеговані. Тоді ж як об'єктом є поведінка та дії осіб, на які здійснюється вплив владного суб'єкта. Застосування адміністративних методів публічного адміністрування направлене на забезпечення права осіб з інвалідністю на охорону здоров'я. Адміністративно-правові методи невіддільні від процесу реалізації виконавчої влади, державне управління не може бути витіснено цивільно-правовими категоріями договірного типу. Очевидно також, що методи відіграють вирішальну роль у забезпеченні належного правового порядку, рівня державної дисципліни [143, с. 187; 144].

Адміністративно-правові методи публічного адміністрування адміністративісти Ю. П. Битяк та В. М. Гаращук, пропонують розуміти як способи і прийоми безпосереднього й цілеспрямованого впливу виконавчих органів (їх посадових осіб) на підставі закріпленої за ними компетенції, у встановлених межах і відповідних формах на підпорядковані їм органи, фізичних та юридичних осіб [145, с. 158; 144].

Для цих методів, які традиційно називають адміністративними, притаманна односторонність державно-владного впливу суб'єкта управління на об'єкт. Вони виявляються у виданні розпоряджень, рішень, наказів, за невиконання яких об'єкт управління може притягатися до адміністративної або дисциплінарної відповідальності. Як зазначається у спеціальній літературі, серед чинників, що призвели до погіршення стану в деяких сферах державного управління (зокрема в охороні здоров'я населення) слід назвати: відсутність оптимального поєднання централізації й децентралізації; недооцінку адміністративно-правового методу регулювання суспільних відносин, а інколи його змішування з адмініструванням чи адміністративно-командним стилем управління [146, с.162].

Варто зауважити, що відсутність уніфікованої класифікації методів публічного адміністрування зумовлена різноманітністю цілей їх застосування, а також відмінностями у підходах до розмежування та систематизації засобів і способів впливу на свідомість і поведінку людей у процесі публічного управління. Це повною мірою стосується і сфери адміністративно-правового регулювання громадського харчування та гостинності, де використовувані методи мають відповідати специфіці відповідних суспільних відносин. Застосування методів публічного адміністрування завжди обумовлюється необхідністю задоволення об'єктивних суспільних потреб. Саме тому засоби адміністративно-правового регулювання у сфері громадського харчування та гостинності мають бути об'єктивно виправданими, належними та ефективними, а також забезпечувати реалізацію міжнародних принципів доступності, рівності й свободи доступу до послуг у цій сфері.

Адміністративно-правові засоби проявляються через використання органами публічної адміністрації при виконанні своїх повноважень адміністративно-правових методів регулювання в сфері громадського харчування та гостинності. Ці методи включають конкретні способи та прийоми, за допомогою яких органи публічної адміністрації здійснюють свою діяльність, впливаючи на правовідносини в межах своїх повноважень для досягнення соціально корисних цілей та забезпечення належного функціонування цієї сфери.

Дана група засобів має своїм призначенням забезпечення належної якості управлінського процесу, коли органи управління (посадові особи) коригують свої власні рішення з потребами об'єктів управління. Це засоби, прийоми й дії, пов'язані з підготовкою й реалізацією управлінських рішень, їх правовим закріпленням, організацією й контролем за їх виконанням [147, с. 125].

Для адміністративно-правових методів регулювання в сфері громадського харчування та гостинності застосовують такі типи методів:

– *нормативно-правовий* – функціонування системи нормативно-правових актів, які урегульовують окремі аспекти в сфері громадського харчування та гостинності, в тому числі, встановлюють і закріплюють право громадян на здорове харчування; право на відпочинок; право на безпечність харчових продуктів; право на інформацію; право на захист своїх прав; право на ліцензування та отримання дозволів; право на контроль та перевірку; право на регулювання тарифів та цін; право на безпечні умови праці; право на оплату праці та соціальні гарантії.

Складовими елементами методу нормативно-правового регулювання громадського харчування та гостинності є дозвіл, припис і заборона. Для цього методу характерна перевага дозволу над приписом і заборonoю. При регулюванні суспільних відносин у сфері громадського харчування та гостинності застосовуються два прийоми: імперативний та диспозитивний. Першому прийому властивий метод влади і підпорядкування, а другому – метод юридичної рівності.

В даному випадку можна вести мову про дотичність методу нормативного регулювання в сфері громадського харчування та гостинності до наступних методів:

– *розподільний* передбачає процес ефективного розподілу ресурсів (таких як продукти, послуги, робоча сила, фінанси) між різними суб'єктами цієї сфери для забезпечення оптимального функціонування закладів харчування, готелів, кафе, ресторанів та інших підприємств гостинності;

– *програмно-цільовий* – з одного боку, це інструмент, за допомогою якого органи публічної влади здійснюють ефективне управління розвитком цієї сфери через визначення чітких цілей, розробку і реалізацію програм, а також спрямування ресурсів на досягнення цих цілей. Цей метод дозволяє інтегрувати державну політику, адміністративні заходи та соціально-економічні інтереси в єдину систему управління; з другого боку, передбачає організацію та управління діяльністю підприємств цієї сфери через чітке формулювання і реалізацію конкретних цілей, визначення програм та ресурсів для досягнення цих цілей. Цей метод фокусується на результатах, що дозволяє ефективно планувати, впроваджувати та контролювати різноманітні проекти і ініціативи в рамках цієї сфери;

– *організаційно-розпорядничий метод*, що реалізуються за допомогою обов'язкових для виконання директив, наказів, а також вимог нормативної документації, що передбачає виконання працівниками сфери громадського харчування та гостинності;

– *прогностичний* – це метод, що базується на прогнозуванні майбутніх тенденцій, потреб і змін у цій сфері з метою ефективного управління та прийняття стратегічних рішень;

– *встановлення економічних, соціальних та екологічних норм і стандартів* для забезпечення належного рівня життя населення як засіб у сфері громадського харчування та гостинності полягає у створенні чітких правил і вимог, що регулюють діяльність підприємств цієї сфери для забезпечення

високої якості обслуговування, безпеки харчових продуктів і послуг, а також підвищення стандартів життя для споживачів;

– *контроль та нагляд за дотриманням нормативів і стандартів є важливими інструментами забезпечення якості та безпеки послуг, що надаються споживачам. Це включає перевірку відповідності підприємств галузі санітарно-гігієнічним вимогам, стандартам безпеки харчових продуктів, умовам праці для персоналу та екологічним нормам. Органи контролю, як державні, так і місцеві, здійснюють регулярні інспекції, аудити та перевірки для виявлення порушень, що можуть призвести до загрози здоров'ю споживачів або навколишньому середовищу. Ефективний контроль і нагляд дозволяють оперативно реагувати на порушення, забезпечуючи належний рівень обслуговування та захист прав споживачів.*

Адміністративні методи характеризуються відносинами типу «влада – підпорядкування», у них найбільш яскраво виражається управлінсько-розпорядча природа адміністративної діяльності суб'єктів публічної адміністрації, які здійснюють регулювання в сфері громадського харчування та гостинності. Використання адміністративних методів дозволяє суб'єкту цієї діяльності (наприклад, Державна служба України з питань безпечності та якості харчових продуктів та захисту прав споживачів) прямо впливати на об'єкт діяльності (суспільні відносини, що виникають в процесі реалізації права на здорове харчування). Проте, у відносинах реордінації, об'єкти, щодо яких застосовуються адміністративні методи, можуть впливати на діяльність уповноважених суб'єктів, наприклад, споживачі послуг можуть контролювати якість та безпечність харчових продуктів [148].

За способом впливу адміністративні методи поділяють на такі, що зобов'язують до вчинення визначених дій, і такі, які уповноважують вчиняти визначені дії; що заохочують до вчинення соціально корисних дій; що забороняють вчинення будь-яких дій [149, с. 245].

Ст. 4 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» встановлено, що держава здійснює регулювання

безпеки та окремих показників якості харчових продуктів шляхом: встановлення санітарних заходів; встановлення вимог до окремих показників якості харчових продуктів; державної реєстрації об'єктів санітарних заходів; видачі, тимчасового припинення дії, анулювання, переоформлення та поновлення дії експлуатаційного дозволу; інформування та підвищення обізнаності операторів ринку і споживачів щодо безпеки та окремих показників якості харчових продуктів; встановлення вимог щодо стану здоров'я персоналу потужностей; участі у роботі відповідних міжнародних організацій; здійснення державного контролю; притягнення операторів ринку, їх посадових осіб до відповідальності у разі порушення законодавства про безпеку та окремі показники якості харчових продуктів [34].

Законом України «Про туризм» встановлено, що органи державної влади, органи місцевого самоврядування, їх посадові та службові особи у випадках і в порядку, визначених законом, здійснюють контроль за дотриманням вимог законодавства з питань туристичної діяльності, проводять перевірки якості надаваних (наданих) туристичних послуг, дотримання ліцензійних умов, норм і правил щодо здійснення туристичної діяльності та відповідно до закону накладають стягнення і вживають інших заходів за порушення законодавства в галузі туризму [89, ст. 29].

Управлінська природа засобів адміністративно-правового регулювання в сфері громадського харчування та гостинності, згідно з зазначеними нормами, полягає в комплексному підході до забезпечення безпеки та якості послуг через систему контролю, регулювання, нагляду та відповідальності. Вона включає: 1) регулювання безпеки та якості харчових продуктів; 2) контроль за туристичною діяльністю; 3) притягнення до адміністративної відповідальності за порушення законодавства; 4) та ін. Загалом, управлінська природа цих засобів полягає в забезпеченні належного рівня безпеки і якості через систему державного контролю, нагляду та відповідальності, що сприяє підтримці правопорядку, захисту прав споживачів та стабільному розвитку галузей громадського харчування та туризму.

Адміністративно-правові засоби управлінської природи у сфері громадського харчування та гостинності мають комплексний характер і включають стандартизацію, контроль, нагляд, захист прав споживачів та соціальних стандартів, а також механізми взаємодії з міжнародними нормами. Це сприяє забезпеченню високого рівня якості послуг і безпеки для споживачів та сталому розвитку галузі.

Засоби адміністративної (управлінської) природи адміністративно-правового регулювання в сфері громадського харчування та гостинності мають кілька специфічних особливостей, які забезпечують ефективне управління та контроль у цих галузях:

1) регулювання здійснюється через стандарти та нормативи, які встановлюють чіткі вимоги щодо якості харчових продуктів, санітарних норм і безпеки. Ці стандарти визначають, як повинні діяти підприємства громадського харчування та гостинності, щоб забезпечити безпеку споживачів і підтримувати належний рівень обслуговування. Крім економічних та санітарних норм, адміністративно-правові засоби також включають екологічні та соціальні аспекти, як-то обов'язкове забезпечення здорових умов праці для персоналу та стійких екологічних практик у діяльності підприємств;

2) забезпечують постійний контроль за виконанням вимог і стандартів через проведення інспекцій, перевірок та аудиту. Це включає перевірку санітарних умов, якості продуктів, а також перевірки дотримання ліцензійних умов і дозволів на діяльність;

3) передбачає здійснення прогнозування та стратегічного планування змін у попиті на послуги, розвитку нових технологій, адаптації до змін у соціальних і екологічних вимогах. Це дозволяє органам публічного управління оперативно реагувати на зміни на ринку харчування та гостинності;

4) передбачає забезпечення соціальних стандартів, таких як доступність послуг для різних верств населення, включаючи осіб з обмеженими можливостями, і захист прав персоналу підприємств цієї сфери;

5) передбачає застосування адміністративно-господарських санкцій для підприємств та осіб, які порушують встановлені вимоги в сфері громадського харчування та гостинності.

Враховуючи вищезазначене, вважаємо, що *адміністративні методи адміністративно-правового регулювання в сфері громадського харчування та гостинності* – це сукупність способів, прийомів та заходів цілеспрямованого владно-організуючого впливу уповноважених суб'єктів публічної адміністрації на поведінку підпорядкованих об'єктів по реалізації завдань і функцій держави щодо забезпечення життя та здоров'я споживачів, захисту прав приватного сектору, сприянні підвищенню якості та безпечності харчових продуктів тощо.

Другою групою засобів адміністративно-правового регулювання є засоби сервісної природи, які мають економічний характер. Мета засобів адміністративно-правового регулювання, які мають сервісну природу та економічний характер з урахуванням участі держави, полягає в забезпеченні ефективного функціонування ринку громадського харчування та гостинності через створення нормативної та правової основи для надання якісних послуг, підвищення конкурентоспроможності підприємств, а також захисту прав споживачів. Держава, здійснюючи контроль і нагляд, встановлює економічні та санітарно-гігієнічні стандарти, забезпечує рівні умови для всіх учасників ринку та підтримує розвиток інфраструктури. Вона також сприяє забезпеченню сталого економічного розвитку галузі через регулювання цін, надання ліцензій, фінансові стимули для інновацій і створення умов для стабільного зростання підприємств.

Незважаючи на важливість діяльності суб'єктів публічної адміністрації, які застосовують дані методи адміністративно-правового регулювання відзначимо, що вони мають координаційно-регулюючий вплив безпосередньо на діяльність самих органів публічного управління сферою громадського харчування та гостинності [150, с. 188].

Застосування економічних методів забезпечує задоволення фінансових і матеріальних інтересів об'єктів управління через діяльність його суб'єктів, які

створюють сприятливі умови для досягнення цілей і завдань управління, наприклад, органи місцевого самоврядування в межах своєї компетенції можуть фінансувати місцеві програми розвитку та підтримки. Економічні методи можуть включати й компенсаційні заходи через систему спеціально створених фондів, що акумулюють і розподіляють бюджетні кошти на компенсацію суб'єктів сфери громадського харчування та гостинності. Так, наприклад,

Пунктом 22-8 Перехідних положень Податкового кодексу України встановлено, що в період дії воєнного стану вільні залишки коштів місцевих бюджетів (крім субвенцій з інших бюджетів) та залишки коштів бюджету розвитку місцевих бюджетів (крім субвенцій з інших бюджетів і коштів місцевих внутрішніх та зовнішніх запозичень), які утворилися на кінець бюджетного періоду, спрямовуються за рішеннями Верховної Ради Автономної Республіки Крим, відповідних місцевих рад (військових адміністрацій) розпорядникам та/або одержувачам бюджетних коштів на оплату праці, нарахування на заробітну плату, придбання медикаментів і перев'язувальних матеріалів, забезпечення продуктами харчування, оплату комунальних послуг та енергоносіїв, погашення кредиторської заборгованості, яка утворилася на кінець бюджетного періоду, обслуговування та погашення місцевого боргу, соціальний захист та соціальне забезпечення, створення умов для лікування, відновлення та реабілітації осіб, які постраждали внаслідок збройної агресії Російської Федерації проти України, облаштування місць тимчасового перебування внутрішньо переміщених (евакуйованих) осіб ... [85].

Пунктом 3 Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку компенсації витрат за тимчасове розміщення (перебування) внутрішньо переміщених осіб» визначено, що обласні держадміністрації (обласні військові адміністрації) спрямовують компенсацію фізичним особам – підприємцям, приватним підприємствам, установам і закладам (далі – приватні заклади), які розміщені на території відповідних областей (крім приватних закладів освіти) [151]. Обсяг компенсації розраховується відповідно до Порядку та умов та включає обсяг витрат за спожиті: послуги з постачання теплової енергії (теплової

енергії як товарної продукції); послуги з постачання гарячої води, централізованого водопостачання та централізованого водовідведення; послуги з поводження з побутовими відходами або вивезення побутових відходів; послуги з постачання та розподілу природного газу; послуги з постачання та розподілу електричної енергії; інші види енергоносіїв (дрова, пелети, вугілля тощо) [151].

Постановою Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку компенсації витрат за тимчасове розміщення (перебування) внутрішньо переміщених осіб» передбачено, що компенсація надається фізичним особам – громадянам України, які є власниками житла або їх представниками і безоплатно розміщують у своїх житлових приміщеннях [152].

Таким чином, можемо визначити наступні особливості економічних методів, які застосовують органи державної влади та органи місцевого самоврядування під час адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності:

1) регулювання через фінансові механізми, що передбачає використання органами публічної адміністрації економічних методів, які спрямовані на забезпечення фінансової стабільності підприємств у сфері харчування та гостинності. Формами можуть бути: надання дотацій, субсидій, податкових пільг для стимулювання розвитку малого та середнього бізнесу. Водночас застосовуються штрафи та інші санкції за порушення фінансових норм, що створює стимул до виконання вимог законодавства;

2) стимулювання конкуренції. Однією з особливостей економічних методів є забезпечення умов для розвитку конкуренції. Це здійснюється через податкові пільги, лібералізацію ринку та сприяння відкриттю нових підприємств у сфері громадського харчування та гостинності. Водночас органи влади повинні гарантувати, щоб конкуренція не призводила до зниження якості обслуговування або безпеки для споживачів;

3) гнучкість і адаптивність до змін: Економічні методи регулювання мають бути достатньо гнучкими, щоб адаптуватися до змін у ринкових умовах,

технологічному розвитку та зміні споживчих переваг. Влада повинна враховувати вплив глобалізаційних процесів, таких як міжнародні тренди в сфері гостинності та харчування, і впроваджувати економічні інструменти, які відповідають сучасним вимогам ринку;

4) інтеграція екологічних і соціальних аспектів, що передбачає інтеграцію екологічних та соціальних вимог. Це може включати використання «зелених» субсидій для підприємств, що впроваджують екологічно чисті технології, а також підтримку соціальних програм, спрямованих на забезпечення доступу до якісного харчування та послуг для вразливих категорій населення.

Отже, **економічні методи адміністративно-правового регулювання в сфері громадського харчування та гостинності** – це сукупність способів, прийомів та заходів, які використовують уповноважені суб'єкти публічної адміністрації з метою створення таких економічних умов, які сприяють підвищенню рівня ефективності, забезпечення конкурентоспроможності, стабільності та розвитку сфери громадського харчування та гостинності.

Економічні методи адміністративно-правового регулювання в сфері громадського харчування та гостинності реалізуються шляхом:

1. передбачення у державному та місцевих бюджетах видатків, спрямованих на розвиток гастрономічної індустрії;
2. підготовка та затвердження комплексних програм, орієнтованих на підтримку і стимулювання суб'єктів сфери громадського харчування та гостинності;
3. формування механізмів державно-приватного партнерства з метою розвитку гастрономічної індустрії;
4. забезпечення фінансування розвитку закладів громадського харчування та гостинності за рахунок коштів державного та місцевих бюджетів.

Висновки до розділу 2

Дослідивши механізм адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності ми прийшли до наступних висновків.

Визначено, що нормативно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності – це система норм права, що урегульовують суспільні відносини розвитку та стабільного функціонування гастрономічної індустрії, захисту прав споживачів, якості та безпечності харчових продуктів і послуг, обслуговування, що гарантує споживачам безпеку та задоволення їхніх потреб та інтересів.

Виокремлено заходи податкового стимулювання: 1) податкове стимулювання відновлення бізнесу; 2) підтримка малого та середнього бізнесу як суб'єктів в сфері громадського харчування та гостинності; 3) підвищення конкурентоспроможності; 4) створення сприятливого інвестиційного клімату; 5) соціальна стабільність.

Наведено поняття суб'єкти адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності – це органи державної влади, органи місцевого самоврядування та інші уповноважені суб'єкти, що здійснюють управлінські, контрольні, правозастосовні та інші адміністративно-правові функції в сфері громадського харчування та гостинності, з метою забезпечення публічних інтересів, таких як безпека, якість харчових продуктів, розвиток інфраструктури, захист прав споживачів та забезпечення належних умов обслуговування.

Проаналізувавши повноваження суб'єктів публічної адміністрації в сфері громадського харчування та гостинності різних адміністративних рівнів відзначено, що найбільш ширшими повноваженнями наділені саме місцеві суб'єкти публічної адміністрації. Втім, відмічаємо факт наявності дублювання повноважень даних суб'єктів, що спричиняє зайву бюрократичність, обтяження контрольно-наглядовими заходами юридичних та фізичних осіб як суб'єктів, які надають послуги та обслуговування в досліджуваній сфері. Такими випадками є:

– здійснення контролю за дотриманням норм санітарії та безпеки як місцеві органи виконавчої влади, так і органи місцевого самоврядування здійснюють контроль за дотриманням санітарних норм і стандартів на підприємствах громадського харчування та у сфері гостинності, а також місцеві органи виконавчої влади організовують контроль на рівні стандартів і нормативів, а органи місцевого самоврядування здійснюють контроль за підприємствами комунальної власності;

– захисту прав споживачів – дані суб'єкти займаються захистом прав споживачів, зокрема щодо якості харчових продуктів та послуг у сфері громадського харчування. У той час як місцеві органи виконавчої влади безпосередньо контролюють якість, органи місцевого самоврядування забезпечують виконання законодавства в цій сфері;

– розвиток туризму та гастрономії – місцеві органи виконавчої влади та органи місцевого самоврядування працюють над розвитком туризму, але органи місцевого самоврядування фокусуються більше на розробці програм розвитку туризму та забезпеченні фінансування, тоді як місцеві органи виконавчої влади відповідають за інфраструктуру та гастрономічні заходи.

Запропоновано засоби адміністративно-правового регулювання в сфері громадського харчування та гостинності поділити залежно від: 1) природи: на засоби управлінської природи та засоби сервісної природи; 2) характеру впливу на: засоби економічного характеру та засоби примусового характеру.

Виокремлено особливості засобів адміністративно-правового регулювання в сфері громадського харчування та гостинності адміністративної (управлінської) природи: 1) регулювання здійснюється через стандарти та нормативи, які встановлюють чіткі вимоги щодо якості харчових продуктів, санітарних норм і безпеки; 2) забезпечують постійний контроль за виконанням вимог і стандартів через проведення інспекцій, перевірок та аудиту; 3) передбачає здійснення прогнозування та стратегічного планування змін у попиті на послуги, розвитку нових технологій, адаптації до змін у соціальних і екологічних вимогах; 4) передбачає забезпечення соціальних стандартів, таких

як доступність послуг для різних верств населення, включаючи осіб з обмеженими можливостями, і захист прав персоналу підприємств цієї сфери; 5) передбачає застосування адміністративно-господарських санкцій для підприємств та осіб, які порушують встановлені вимоги в сфері громадського харчування та гостинності.

Стверджується, що адміністративні методи адміністративно-правового регулювання в сфері громадського харчування та гостинності – це сукупність способів, прийомів та заходів цілеспрямованого владно-організуючого впливу уповноважених суб'єктів публічної адміністрації на поведінку підпорядкованих об'єктів по реалізації завдань і функцій держави щодо забезпечення життя та здоров'я споживачів, захисту прав приватного сектору, сприянні підвищенню якості та безпечності харчових продуктів тощо.

Виокремлено особливості економічних методів адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності: 1) регулювання здійснюється через фінансові механізми; 2) сприяє стимулюванню конкуренції; 3) гнучкість і адаптивність до змін; 4) інтеграція екологічних і соціальних аспектів, що передбачає інтеграцію екологічних та соціальних вимог.

Доведено, що економічні методи адміністративно-правового регулювання в сфері громадського харчування та гостинності – це сукупність способів, прийомів та заходів, які використовують уповноважені суб'єкти публічної адміністрації з метою створення таких економічних умов, які сприяють підвищенню рівня ефективності, забезпечення конкурентоспроможності, стабільності та розвитку сфери громадського харчування та гостинності.

Запропоновано внести зміни та доповнення до:

ч. 4 ст. 4 Закону України «Про туризм» та доповнити підпунктом «гастрономічний туризм»;

ч. 2 ст. 2 Закону України «Про інвестиційну діяльність» доповнити підпунктом 7 «принципу пріоритетності інвестиційної діяльності резидентами України».

РОЗДІЛ 3.

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ АДМІНІСТРАТИВНО-ПРАВОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ СФЕРИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ГОСТИННОСТІ

3.1. Міжнародний досвід адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності

Дослідження міжнародного досвіду адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності є важливим. По-перше, це вивчення передового досвіду та найкращих практик. Країни з розвиненою індустрією громадського харчування та гостинності часто мають ефективні механізми регулювання, які забезпечують високі стандарти якості обслуговування, безпеки харчових продуктів та умов праці. Вивчення цих механізмів дозволяє адаптувати і впроваджувати найкращі практики, які можуть покращити внутрішнє законодавство та підвищити ефективність національного регулювання. Вивчення міжнародного досвіду дозволяє виявити слабкі місця в національній правовій системі та здійснити необхідні вдосконалення. Це особливо важливо для адаптації до змін у глобальній економіці, нових технологій у сфері харчування, змін у потребах споживачів та розвитку нових форм обслуговування (наприклад, онлайн-замовлення, доставки їжі, автоматизація процесів) [153].

Дослідження досвіду інших країн дозволяє створити більш ефективні системи контролю за безпекою харчових продуктів, які можуть знизити кількість випадків харчових отруєнь, інфекцій та інших небезпечних ситуацій. Країни, де сфера громадського харчування має високу якість і безпеку, можуть слугувати прикладом для адаптації національних нормативно-правових актів, що покращить загальний рівень послуг у галузі. Багато країн мають багатий досвід

у розвитку туристичної інфраструктури та індустрії гостинності. Оскільки ці дві сфери тісно пов'язані, дослідження міжнародних практик регулювання може допомогти у створенні комфортних умов для туристів, сприяти розвитку гастрономічного туризму, а також підвищити стандарти обслуговування в готелях, ресторанах і інших закладах гостинності.

Міжнародний досвід свідчить, що готельне та ресторанне господарство розвиваються досить швидкими темпами, породжуючи все більшу конкуренцію, але в той же час і велика кількість закладів гостинності витісняється з ринку. Проблемою є вибір неефективної стратегії розвитку та прийняття необґрунтованих управлінських рішень, які можуть забезпечити розвиток закладу в сучасних ринкових умовах [154, с. 196]. Відмітимо, що у сфері громадського харчування та гостинності активно впроваджуються інноваційні технології, такі як автоматизація, штучний інтелект, використання даних для аналізу споживчих переваг тощо. Дослідження міжнародного досвіду може допомогти країнам впроваджувати ці технології в законодавчі та управлінські практики, що зробить індустрію більш конкурентоспроможною і сучасною.

Також, вивчення міжнародного досвіду адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності є важливим з огляду на взяття Україною зобов'язань по адаптації законодавства України до вимог та стандартів Європейського Союзу [155]. Міжнародні організації, такі як ВООЗ, FAO, Codex Alimentarius та інші, розробляють глобальні стандарти для харчової безпеки та якості. Дослідження досвіду інших країн дає можливість адаптувати ці стандарти до національних реалій та вимог. Це важливо для забезпечення відповідності міжнародним нормам, особливо в умовах глобалізації та зростаючої міжнародної торгівлі. Ясність і стабільність регулювання в сфері громадського харчування та гостинності є важливими факторами для залучення інвестицій у цю сферу. Вивчення досвіду інших країн може допомогти розробити ефективні правові механізми, що створюють сприятливі умови для розвитку бізнесу, підвищення конкуренції та залучення іноземних інвестицій.

Отже, дослідження міжнародного досвіду адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності є важливим інструментом для вдосконалення національного законодавства, підвищення якості обслуговування та забезпечення безпеки, що в кінцевому результаті позитивно вплине на розвиток економіки та соціальну стабільність. Однак, при внесенні пропозицій за результатами вивчення міжнародного досвіду варто все ж таки зосередити увагу на національній автентичності, національних традиціях, національних інтересах України та особливостях адміністративно-правового регулювання досліджуваної сфери щоб в процесі європеїзації не втратити національну ідентичність, цінність, культуру та національні інтереси.

Необхідно зазначити, що у розвинутих країнах значну увагу з боку органів державного управління приділяють створенню позитивного туристичного іміджу країни за її межами. Приклади досліджених держав свідчать про те, що Україна, маючи велику кількість унікальних та різноманітних природних та історико-культурних туристичних ресурсів, повинна за допомогою ефективного державного управління сприяти процесу формування власного туристичного потенціалу як чинника консолідації українського суспільства та створювати сприятливі умови з боку державного управління для розвитку туристичної галузі [154, с. 225].

У всіх країнах Європейського Союзу сфера громадського харчування повинна відповідати вимогам HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) та нормам Codex Alimentarius. HACCP – це система аналізу небезпек і критичних контрольних точок, яка застосовується для забезпечення безпеки харчових продуктів на всіх етапах їх виробництва, обробки, зберігання і транспортування. Вона передбачає виявлення потенційних ризиків для здоров'я на кожному етапі харчового процесу та впровадження контрольних заходів для їх усунення або мінімізації. Відповідність вимогам HACCP є обов'язковою для всіх учасників харчового ланцюга в ЄС, включаючи виробників, постачальників, ресторани та інші заклади громадського харчування. Codex Alimentarius – це міжнародний стандарт, розроблений Всесвітньою організацією охорони здоров'я (ВООЗ) та

Продовольчою і сільськогосподарською організацією ООН (FAO). Codex містить рекомендації та норми, що стосуються безпеки харчових продуктів, їх якості, маркування та упаковки. Хоча Codex Alimentarius не має обов'язкової сили, його норми та принципи широко застосовуються у багатьох країнах, в тому числі в країнах ЄС, для забезпечення високих стандартів харчової безпеки.

Отже, обидва ці інструменти – HACCP і Codex Alimentarius – є основою для нормативного регулювання безпеки харчових продуктів і управління ризиками в галузі громадського харчування в Європейському Союзі. Вони допомагають зменшити можливість харчових інфекцій і забезпечують безпечне харчування для споживачів.

Одним із головних пріоритетів Європейського Союзу є перехід до міцної та стійкої продовольчої системи; досягнення цієї мети призведе до значних вигод для навколишнього середовища, здоров'я та суспільства, а також дасть державам-членам можливість підняти свою економіку. Щоб досягти харчової стійкості, Європейська комісія у травні 2020 року схвалила стратегію «Від ферми до столу» (Farm to Fork Strategy), яка стала ключовим елементом Європейської зеленої угоди та спрямована на те, щоб ЄС став «першим у світі кліматично нейтральним континентом до 2050 року. Слід відзначити, що норми, які прийняті Європейським Парламентом та Радою в сфері громадського харчування та гостинності є обов'язковими для всіх членів-країн ЄС.

Регламентом ЄС № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року з питань гігієни харчових продуктів (Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council) встановлено загальні правила для операторів ринку харчових продуктів щодо гігієни харчових продуктів, особливо враховуючи такі принципи: основна відповідальність за безпечність харчових продуктів лежить на операторі харчової промисловості; необхідно забезпечити харчову безпеку по всьому харчовому ланцюгу, починаючи з первинного виробництва; для харчових продуктів, які не можна безпечно зберігати при кімнатній температурі, особливо для заморожених продуктів, важливо підтримувати холодний ланцюг; загальне впровадження

процедур, заснованих на принципах НАССР, разом із застосуванням належної гігієнічної практики має посилити відповідальність операторів харчового бізнесу; посібники з належної практики є цінним інструментом для допомоги операторам ринку харчових продуктів на всіх рівнях харчового ланцюга щодо дотримання правил харчової гігієни та застосування принципів НАССР; необхідно встановити мікробіологічні критерії та вимоги до контролю температури на основі наукової оцінки ризику; необхідно забезпечити, щоб імпортовані харчові продукти відповідали щонайменше такому ж стандарту гігієни, як і харчові продукти, вироблені в Співтоваристві, або відповідали еквівалентним стандартам [156].

Цей Регламент застосовується до всіх етапів виробництва, обробки та розповсюдження харчових продуктів, а також до експорту, і без шкоди для більш конкретних вимог щодо гігієни харчових продуктів.

Оператори ринку харчових продуктів повинні, у відповідних випадках, вживати наступних спеціальних гігієнічних заходів:

Ст. 5 Регламенту встановлено вимоги до операторів ринку харчових продуктів, які повинні запровадити та підтримувати постійну процедуру або процедури, засновані на принципах НАССР: визначення будь-яких небезпек, які необхідно запобігти, усунути або знизити до прийнятного рівня; визначення критичних контрольних точок на етапі або етапах, на яких контроль є важливим для запобігання або усунення небезпеки або зниження її до прийнятного рівня; встановлення критичних меж у критичних контрольних точках, які відокремлюють прийнятність від неприйнятності для запобігання, усунення або зменшення виявлених небезпек; встановлення та впровадження ефективних процедур моніторингу в критичних контрольних точках; встановлення коригувальних дій, коли моніторинг вказує на те, що критична контрольна точка не контролюється; встановлення процедур, які повинні виконуватися регулярно, для перевірки того, що заходи, викладені в підпунктах (а) – (е), працюють ефективно; створення документів і записів, які відповідають характеру та

розміру харчового підприємства, щоб продемонструвати ефективне застосування заходів [156].

Норми даний Регламент ЄС № 852/2004 є обов'язковим для всіх країн Європейського Союзу і встановлює однакові правила для забезпечення гігієни харчових продуктів на всіх етапах їх виробництва, обробки та розповсюдження. Це означає, що всі оператори ринку харчових продуктів, включаючи ресторани, готелі, кафе та інші заклади громадського харчування, зобов'язані дотримуватися вимог щодо забезпечення безпеки харчових продуктів, застосовувати принципи НАССР та забезпечувати належну гігієнічну практику. Таким чином, стандарти гігієни і безпеки є однаковими для всіх країн-членів ЄС, що забезпечує узгодженість у галузі громадського харчування та гостинності.

Цей регламент охоплює всі етапи харчового ланцюга – від первинного виробництва до кінцевого споживання, що включає і сферу громадського харчування та гостинності. Зокрема, ресторани та інші заклади, що пропонують послуги з харчування, повинні забезпечити дотримання вимог щодо зберігання та обробки харчових продуктів, особливо тих, що потребують спеціальних температурних умов, як наприклад заморожені продукти. Підтримка холодового ланцюга та дотримання температурних режимів є обов'язковими для запобігання харчовим отруєнням і забезпечення безпеки споживачів.

Для підприємств громадського харчування важливим є також впровадження та підтримка процедур, заснованих на принципах НАССР, що включають регулярний моніторинг та контроль критичних контрольних точок. Це включає визначення небезпек, які можуть виникнути на різних етапах, встановлення процедур коригувальних дій у разі відхилення від стандартів, а також перевірку ефективності цих процедур. Регламент вимагає, щоб підприємства харчової галузі мали документацію та записи, що підтверджують відповідність вимогам, тим самим забезпечуючи прозорість і підзвітність у роботі всіх учасників харчового ланцюга, включаючи сферу гостинності.

Розглянемо приклад держав, де гастрономічна індустрія розвинута на високому рівні, а окремі практики можуть мати позитивний досвід у разі їх запровадження в Україні.

У 2023 році оборот кейтерингу та інших видів громадського харчування у Швеції становив 645 мільйонів євро. За останнє десятиліття ринок зазнав різноманітних коливань. Між 2013 і 2018 роками спостерігалася загальна тенденція до зростання зі значним зростанням у 2018 році, а потім падінням у 2019 році. Ринок залишався відносно стабільним, незважаючи на невеликі падіння в роки пандемії та останні роки, що закінчилося незначним падінням у 2023 році. Річні коливання протягом останніх двох років показують тенденцію стабільного руху з мінімальними змінами. Зокрема, у 2022 році спостерігалася варіація на - 0,077%, а в 2023 році – на - 0,046%. Зведений річний темп зростання (CAGR) за останні п'ять років (з 2018 по 2023 рік) становить - 3,49%, що вказує на середньорічне зниження. У майбутньому очікується, що ринок продовжуватиме стабілізуватися з незначним падінням. Прогноз показує, що до 2028 року товарообіг дещо знизиться до приблизно 644 мільйонів євро, що відображає п'ятирічний прогноз CAGR на рівні - 0,02%. Майбутні тенденції в Швеції, на які варто звернути увагу, включають: по-перше, потенційний вплив економічних умов на споживчі витрати, технологічний прогрес у сфері громадського харчування та зміну споживчих уподобань щодо екологічних і безпечних для здоров'я варіантів громадського харчування. Пристосування ринку до цих факторів матиме вирішальне значення [157].

По-друге, запровадження жорсткої державної політики щодо мінімізації харчових відходів в сфері громадського харчування та гостинності. Однією з стратегій, які можуть бути використані для стимулювання впровадження та успішного використання найкращих практик для зменшення харчових відходів, є Екологічний кодекс Швеції, який стверджує, що всі учасники повинні розглянути будь-яку можливість зменшити кількість відходів, які утворюються на будь-якому об'єкті, якщо це не є невиправдано дорогим .

Однак немає чіткого визначення фактичного скорочення відходів, необхідного для дотримання цієї вимоги, тому воно не виконується на практиці.

Норми Екологічного кодексу застосовні до більшості операторських систем обробки харчових продуктів і оцінювався тут на прикладі сектору громадського харчування Швеції. Усі 290 шведських муніципалітетів попросили надати необроблені дані для дослідження, і деякі погодилися, в результаті чого набір даних охоплює 458 закладів громадського харчування, які обслуговують будинки для людей похилого віку, школи та дошкільні установи. Результати показали, що за найкращої добровільної практики для кожного типу закладу громадського харчування загальні харчові відходи можна було б скоротити до 76 %. Найкращі добровільні практики, використовувані найкращими їдальнями, були визначені як: «повторне використання залишки шведського столу», «коригування рецептів на основі попереднього споживання», «рекомендування гостям починати з невеликих порцій дегустації», «встановлення цілей щодо зменшення відходів» і «подача менших об'ємів у контейнерах для шведського столу та частіша дозаправка». Всі ці дії реально можуть бути реалізовані як стандартні практики для організацій громадського харчування [158].

По-третє, в Швеції діє спеціальний орган державної влади, який здійснює адміністративне регулювання в сфері громадського харчування та гостинності - Шведське національне харчове агентство є адміністративним органом з питань, пов'язаних з продуктами харчування, включаючи питну воду. Він діє в інтересах споживачів щодо безпечних, якісних харчових продуктів, належних практик у поводженні з харчовими продуктами та здорових харчових звичок [159].

Для запровадження ефективних напрямків у сфері громадського харчування та гостинності в Україні можна звернути увагу на наступні три ключові стратегії, що показали свою ефективність у Швеції:

1. Технологічний прогрес у сфері громадського харчування та змінювання споживчих уподобань. В Україні можна активно впроваджувати нові технології

в галузі харчування, особливо орієнтуючись на екологічні та здорові варіанти харчових продуктів. Підвищення популярності органічних та здорових продуктів серед споживачів є важливим трендом, який варто підтримувати. Розвиток цифрових платформ для замовлення їжі, автоматизація процесів обслуговування та інші технологічні інновації також можуть сприяти покращенню якості обслуговування в закладах громадського харчування;

2. Мінімізація харчових відходів. Застосування стратегій для зменшення харчових відходів має велике значення. Як показав досвід Швеції, зменшення відходів на 76% можливо при впровадженні таких практик, як коригування рецептів на основі попереднього споживання, пропозиція менших порцій на шведських столах та частішої дозаправки. В Україні можна впровадити подібні ініціативи на рівні ресторанів та їдалень, що дозволить знизити витрати і зберегти ресурси, а також сприятиме екологічно стійкому розвитку;

3. Роль державного регулювання через спеціальні органи. Шведське національне харчове агентство виступає важливим регулятором у сфері громадського харчування та гостинності. В Україні можна створити або посилити роль аналогічних органів, що будуть забезпечувати контроль за безпекою харчових продуктів, гігієною в громадських закладах та сприяти просуванню здорових харчових звичок серед населення. Це може включати розробку стандартів, моніторинг якості та контроль за дотриманням норм у харчовій промисловості та гостинності.

Наступною країною міжнародний досвід, на нашу думку, варто дослідити є **Франція**. За останнє десятиліття у секторі обслуговування заходів у Франції спостерігаються значні коливання валових інвестицій в сектор гастрономії. З 2013 року інвестиції в гастрономічну індустрію загалом мають тенденцію до зростання з помітними коливаннями. У 2023 році валові інвестиції склали 148,4 мільйона євро, що відображає зростання на 6,3% порівняно з 2022 роком. Період між 2018 і 2020 роками спостерігався нестабільність із різким падінням у 2020 році через пандемію. Проте сектор гастрономії продемонстрував стійкість із поступовим відновленням,

починаючи з 2021 року. Зведений річний темп зростання (CAGR) за останні п'ять років становив 2,68%. Очікується, що до 2028 року валові інвестиції в гастрономічну індустрію досягнуть 164,0 мільйонів євро, що означає загальний темп зростання на 8,25% протягом наступних п'яти [160].

Сфера громадського харчування та гостинності в *Австрії* є прикладом високих стандартів якості, що включають суворі вимоги до безпеки продуктів, екологічних норм, інновацій у технології харчування та туризму. Адаптація деяких з цих підходів в інших країнах може значно покращити рівень послуг і підтримати сталий розвиток цієї важливої галузі. Австрія є однією з країн, де сфера громадського харчування та гостинності займає важливе місце в економіці, оскільки туризм, а також висока культура гастрономії, є важливими складовими її культурної та економічної спадщини. Сфера громадського харчування в Австрії включає широкий спектр послуг – від традиційних австрійських ресторанів до сучасних кафе і гастрономічних закладів, а також має багатий досвід в управлінні якістю та безпекою харчових продуктів.

Австрія має строгі правила і стандарти щодо якості харчових продуктів та гігієни в закладах громадського харчування. Законодавство в цій сфері гармонізоване з нормами ЄС, зокрема регламентом Hygiene-Leitlinie та вимогами НАССР. Це гарантує високий рівень безпеки харчових продуктів, які постачаються в австрійські заклади громадського харчування. Заклади повинні дотримуватися норм збереження харчових продуктів при правильній температурі, що стосується як свіжих, так і заморожених продуктів, і обов'язково мати сертифікати, що підтверджують дотримання стандартів гігієни.

Акт Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (Гігієнічні настанови для великих кухонь, кухонь у медичних установах та подібних закладах громадського харчування) [161] є важливим документом, який регулює гігієнічні норми та стандарти для закладів громадського харчування в Австрії. Цей акт має на меті забезпечення високого рівня гігієни при обробці,

приготуванні та зберіганні продуктів харчування, що служать основою для запобігання інфекційним захворюванням та забезпечення безпеки споживачів.

Основні правові аспекти, які регулюються цим актом:

1) визначаються вимоги до особистої гігієни працівників, включаючи носіння спеціального одягу, регулярне миття рук, обробку ранок і травм;

2) правила, що стосуються температури зберігання продуктів, уникнення перехресного забруднення та правильного маркування харчових продуктів;

3) стандарти до обладнання кухонь, таких як холодильники, плити, посуд, які мають бути легкими для очищення і підтримання гігієни;

4) забезпечення безпеки при приготуванні їжі, вимоги до миття та стерилізації посуду, використання захисних засобів для запобігання забрудненню продуктів;

5) регулярне проведення перевірок та інспекцій для виявлення можливих порушень гігієнічних норм і своєчасне вжиття заходів для їх виправлення.

Ці вимоги є обов'язковими для всіх учасників харчового ланцюга, включаючи заклади громадського харчування, які зобов'язані дотримуватися стандартів, щоб запобігти харчовим отруєнням і забезпечити безпеку для споживачів. Україна може впровадити більш жорсткий контроль за дотриманням гігієнічних норм, а також активніше підтримувати стандарти безпеки харчових продуктів на всіх етапах їх обробки.

Австрія як і Швеція має жорстку державну політику щодо зменшення харчових відходів у закладах громадського харчування, зокрема через коригування рецептів, дозування порцій та використання залишків їжі. За допомогою ініціатив, таких як переробка залишків їжі або їх повторне використання, вдається значно скоротити обсяги відходів. Для України це може бути корисним підходом у боротьбі з проблемою харчових відходів, оскільки в Україні ця тема ще не отримала достатньої уваги.

В останні роки в Австрії помітно зростає попит на екологічно чисті продукти та здорові варіанти харчування. У Австрії велику увагу приділяють екологічному підходу в харчуванні, включаючи використання органічних та

місцевих продуктів у громадських закладах. Це сприяє підтримці сталого розвитку, а також забезпечує здорову їжу для споживачів. В Україні можна стимулювати використання органічних продуктів через державні програми підтримки сільського господарства, а також шляхом забезпечення навчання для закладів громадського харчування щодо екологічно чистих методів приготування та обслуговування. Австрійські ресторани та інші заклади харчування активно використовують органічні інгредієнти, вегетаріанські та веганські страви, а також пропонують різноманітні безглютенові або безлактозні опції для клієнтів з особливими харчовими потребами. Це відповідає тренду на здорове харчування та збереження навколишнього середовища, адже багато закладів дотримуються принципів сталого розвитку і активно знижують відходи [162].

Окрім цього, цікавим вбачається сприяння використанню органічних та місцевих продуктів у громадських закладах, а також підтримка сталого розвитку в харчуванні через державні програми, як це роблять в Австрії, що стане важливим кроком у напрямку здорового і екологічно чистого харчування в Україні.

Гастрономія *Іспанії* відома на міжнародному рівні завдяки різноманітності та якості її продуктів, серед інших факторів. Країна виділяє значні ресурси на розвиток харчової промисловості та виробництва напоїв, включаючи її захист за допомогою прав інтелектуальної власності.

Агропродовольча правова база Іспанії в основному базується на законодавстві Європейського Союзу (ЄС). Зокрема, Регламент 178/2002 встановив загальні принципи та вимоги харчового законодавства. Регламент 178/2002 був розроблений кількома іншими регламентами ЄС, які називаються «гігієнічним пакетом» [163]. На внутрішньому рівні Іспанія схвалила низку правил, які сприяють правильному застосуванню законодавства ЄС, зокрема Королівський указ 1086/2020 [164]. Інші закони були прийняті для регулювання конкретних харчових продуктів і напоїв, включаючи Королівський указ 4/2014, який встановлює стандарти якості шинки, яка продається як «іберійська», і

Королівський указ 650/2011 [165], що стосується продажу та маркетингу безалкогольних напоїв. Варто звернути увагу на Закон 16/2021 від 14 грудня про заходи щодо вдосконалення функціонування ланцюга постачання харчових продуктів [166], який вносить зміни до Закону 12/2013 з цього ж питання та імплементує Директиву (ЄС) 2019/633 Європейського парламенту та Рада від 17 квітня 2019 року щодо недобросовісної торгової практики у відносинах між підприємствами в ланцюзі постачання сільськогосподарської та харчової продукції. Це особливо важливо, оскільки харчова промисловість і виробництво напоїв становлять 2,4 відсотка валового внутрішнього продукту Іспанії. Річний оборот у секторі знизився приблизно до 126 мільярдів євро (мінус 2,2 відсотка порівняно з минулим роком), а чисельність робочої сили досягла 539 400 осіб. Тим не менш, Іспанія все ще посідає четверте місце за товарообігом на рівні ЄС, становлячи 11,4 відсотка загального товарообігу ЄС.

Королівський указ 1028/2022 від 20 грудня являє собою значний розвиток у сфері харчових контрактів, оскільки він закладає основи для системи обов'язкової реєстрації, що застосовується до всіх контрактів на постачання сільськогосподарських або харчових продуктів, які не стосуються споживачів.

Нові закони про навколишнє середовище та поводження з відходами також вплинули на харчовий сектор Іспанії. Закон 7/2022 від 8 квітня про відходи та забруднені ґрунти для циркулярної економіки, який транспонує Директиви (ЄС) 2018/851 та 2019/904, регулює поводження з харчовими відходами шляхом зобов'язання компаній первинного виробництва, харчових підприємств, дистриб'юторських компаній та масових підприємствам громадського харчування дотримуватись певних інструкцій щодо утилізації харчового сміття. Паралельно, Королівський указ 1055/2022 від 27 грудня про упаковку та відходи упаковки вимагає від виробників продукції створити систему депозиту, повернення та відшкодування, яка діє по всьому ланцюгу розподілу та включає, де це можливо, кінцевого споживача для повернення будь-якої багаторазової упаковки. і таким чином зменшити швидкість утворення відходів упаковки. Такий самий обов'язок поширюється на виробників, які випускають на ринок

одноразові пластикові пляшки для певних напоїв і продуктів максимальною місткістю 3 літри.

Основним регулюючим органом, який керує іспанською харчовою промисловістю та виробництвом напоїв, є Іспанське агентство з безпеки харчових продуктів та харчування (AESAN). Одним із головних завдань AESAN є забезпечення безпеки харчових продуктів і напоїв. AESAN відповідає за координацію контролю за дотриманням нормативних вимог і розробку стратегій для підвищення освітньої та медичної інформації у сфері харчування. Відповідно до цих функцій він пропонує споживачам корисну інформацію через свою інформаційну базу даних для захисту їхніх інтересів [167].

У свою чергу, контроль за дотриманням нормативних вимог є високодецентралізованим, і, таким чином, кожен автономний регіон має власний орган, якому доручено ці питання. Це, зазвичай, відповідний департамент охорони здоров'я.

Діє Стратегія «Від ферми до виделки» узгоджується з Цілями сталого розвитку, зокрема Ціллю 12, яка спрямована на «забезпечення моделей сталого споживання та виробництва». Згідно з цією тенденцією в ЄС, Іспанія беззастережно просувається до мети сталого розвитку харчових продуктів, впроваджуючи різноманітні інструменти та інструменти самооцінки, а також створюючи рамки та процедури моніторингу для добровільних корпоративних зобов'язань сталого розвитку в харчовому ланцюзі. Крім того, як Іспанська стратегія циркулярної економіки, так і Закон 7/2022 про відходи та забруднені ґрунти для циркулярної економіки містять вимоги щодо зменшення втрат їжі та відходів. До 2030 року Закон 7/2022 має на меті скоротити на 50 відсотків кількість харчових відходів у сфері гостинності та домашнього господарства, а також на 20 відсотків зменшити кількість відходів, що утворюються в ланцюжку постачання, порівняно з 2010 роком. Крім того, він має намір збільшити кількість харчових відходів, зосереджуючись на забезпеченні повне споживання виробленої їжі, а в разі неможливості – вдосконалення механізмів її використання як побічного продукту в інших виробничих процесах. Іспанський

парламент також обговорює спеціальний закон про запобігання харчових відходів, а нещодавно було введено низку заходів щодо скорочення одноразового пластику, наприклад спеціальний податок на одноразову пластикову упаковку. Ці заходи виявилися суперечливими, враховуючи, наскільки важливий пластик для логістики та збереження їжі. Нарешті, Королівський указ 1055/2022 про упаковку та відходи упаковки набув чинності в грудні 2022 року. Він всебічно регулює розширену відповідальність виробника, яка разом із зобов'язаннями щодо скорочення відходів упаковки, безсумнівно, матиме великий вплив на харчовий сектор [168].

В Іспанії діють жорсткі антикорупційні правила, які застосовуються до ланцюгів постачання в Іспанії:

1. підкуп національних службовців, криміналізований відповідно до статей 419-427 Кримінального кодексу Іспанії (ККК): широкий спектр корупційних дій карається за цими положеннями, включаючи виплати за сприяння та хабарі державним службовцям лише на підставі їх посади, без очікування будь-яких дій у відповідь;

2. підкуп іноземних посадових осіб, криміналізований відповідно до статті 286 Кримінального кодексу Іспанії: це дозволяє переслідувати в Іспанії хабарництво, вчинене за кордоном іспанськими юридичними особами або їхніми директорами, співробітниками чи агентами в контексті міжнародних закупівель або комерційної діяльності;

3. корупція в приватному секторі, кримінальна відповідальність згідно зі статтею 286 Кримінального кодексу Іспанії: хабарі, які вимагаються або надаються директором, співробітником або партнером в обмін на незаконне виконання ними корпоративних обов'язків у комерційних відносинах на користь надавача та на шкоду конкурентам також є кримінальним злочином.

Ці законодавчі положення встановлюють покарання у вигляді позбавлення волі та штрафів для будь-якої фізичної особи, визнаної винною у вчиненні основного правопорушення.

За кримінальним законодавством Іспанії до фізичних та юридичних осіб застосовуються різні розміри штрафів. У випадку, якщо одне із зазначених правопорушень вчинено на користь компанії будь-яким із її директорів, менеджерів, представників, агентів або співробітників, юридична особа може бути притягнена до кримінальної відповідальності та їй загрожує покарання, яке включає штрафи, позбавлення права, закриття приміщень або судовий нагляд. Також, може бути застосований такий вид юридичної відповідальності як позитивний захист комплаєнсу, якщо компанія мала ефективну програму комплаєнсу, спрямовану на запобігання злочинній діяльності всередині організації, до початку корупційного акту. Серед іншого ключовими при оцінці ефективності комплаєнс-програм у цій сфері будуть такі елементи: картування ризиків, спрямоване на корупцію; діюча політика та протоколи боротьби з хабарництвом; антикорупційні положення у відповідних договорах; належна обачність та перевірка довідкових даних контрагентів та іноземних агентів; ефективні канали інформування, які призводять до швидкого виявлення; реакція на корупцію [168].

В Іспанії функціонують три основні реєстри для: компанії, що займаються основним виробництвом; заклади харчування з продажу продовольчих товарів, призначених для споживачів; інші харчові компанії, які не підпадають під інші два визначення [168].

Уряд Іспанії веде активну політику щодо розвитку сфери гастрономічної індустрії. Так, на 2024 рік Урядом Іспанії було виділено 478 млн євро [169] на створення 175 проектів сталого розвитку туризму, спрямованих на модернізацію найкращих пляжних місць країни. Ініціативи створюють сприятливе бізнес-середовище для інвестицій у індустрію гостинності. Державна підтримка також відображається в нормативно-правових актах, що регулюють готельне господарство. Це включає нову систему класифікації готелів, засновану на критеріях інновацій, цифровізації та стійкості. Наприклад, готелі на Балеарських островах закликають перейти на безпаперові операції, заохочуючи інвесторів готелів узгоджувати свій бізнес із цілями сталого розвитку [170; 171].

Для модернізації сфери громадського харчування та гостинності в Україні можна використати наступні перспективні напрямки, засновані на досвіді Іспанії:

1. Створення ефективної системи управління харчовими контрактами та постачаннями. Це дозволяє забезпечити більшу прозорість у харчовому ланцюгу і зменшити ризики несанкціонованих змін у постачаннях. Україна може запровадити подібну систему реєстрації контрактів у сфері харчування, щоб контролювати якість і безпеку продуктів на кожному етапі їх постачання, що сприятиме підвищенню довіри до вітчизняних закладів харчування та безпеки споживачів.

2. Впровадження принципів сталого розвитку і циркулярної економіки. Іспанія активно просуває Стратегію циркулярної економіки, яка включає вимоги щодо скорочення харчових відходів та використання повторно перероблених матеріалів. Для України важливо створити подібні механізми для зменшення втрат їжі, зокрема через впровадження ефективних систем з утилізації відходів, підтримку використання екологічно чистих продуктів та упакування, а також інтеграцію цих принципів у заклади громадського харчування.

3. Розвиток сталих туристичних і гастрономічних проєктів. Іспанія інвестує в розвиток гастрономічного туризму, що включає фінансування сталих проєктів розвитку туризму та модернізації готельної інфраструктури. Україна може застосувати цей підхід, сприяючи розвитку гастрономічного туризму та створенню екологічно стійких туристичних об'єктів. Державна підтримка таких проєктів може бути орієнтована на інвесторів, які впроваджують інноваційні рішення, зокрема у сфері гостинності, що відповідають цілям сталого розвитку, цифровізації та екологічності.

На нашу думку, вищеназвані перспективні напрямки засновані на позитивному досвіді Іспанії, можуть значно покращити якість послуг у сфері громадського харчування та гостинності в Україні, підвищити ефективність і знизити негативний вплив на навколишнє середовище.

Бельгія, як і більшість країн Європейського Союзу, має розвинену систему державного регулювання у сфері громадського харчування та гостинності. Це включає як національні закони, так і регламенти ЄС, що сприяють забезпеченню високих стандартів якості, безпеки харчових продуктів і послуг, а також розвитку сталого бізнесу в цій сфері.

У Бельгії діє Федеральне агентство з безпеки харчового ланцюга (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire – AFSCA), який відповідає за забезпечення безпеки харчових продуктів на всіх етапах їх обробки, транспортування та продажу. Даний державний орган здійснює контроль за дотриманням стандартів безпеки харчових продуктів і напоїв; виконує функції моніторингу в сфері громадського харчування та гостинності; регулювання та контроль якості харчових інгредієнтів; відповідає за забезпечення прав споживачів у галузі харчування, надаючи інформацію про безпечне харчування і допомагаючи з вирішенням проблем, таких як харчові отруєння чи алергії на продукти; впровадження стратегій з охорони здоров'я та харчових звичок; контроль за обігом харчових відходів.

Гнучкі трудові контракти дозволяють індустрії гостинності в Бельгії наймати додатковий персонал без необхідності наймати їх на постійній основі. Цей тип контракту існує з грудня 2015 року в Бельгії, і кількість «флексі-працівників» зросла майже на 50% у 2023 році. Згідно з даними служби соціального забезпечення ONSS, у 2022 році в секторі гостинності було 60 363 гнучких робочих місць (без урахування тимчасових працівників). Флексі-працівники Horeca отримали понад 224 мільйони євро (нетто) на рік і принесли Бельгії понад 56 мільйонів євро соціальних внесків роботодавців. Нові правила також встановлюють максимальну заробітну плату (16,78 євро за годину, 150% від мінімальної заробітної плати в 11 євро за годину) і забороняють «гнучким» працівникам працювати за контрактом [172].

Головним стратегічним нормативно-правовим актом в сфері громадського харчування та гостинності в Республіці Хорватія є Стратегія сталого розвитку туризму *Республіки Хорватія* (STRATEGIJU RAZVOJA

ODRŽIVOG TURIZMA DO 2030. GODINE). На основі детального аналізу стану туризму в Республіці Хорватія було визначено десять ключових проблем для хорватського туризму сьогодні: часовий і просторовий дисбаланс, вплив туризму на навколишнє середовище та природу, взаємозв'язок між туризмом і зміною клімату, адаптація до швидких технологічних змін у сфері туризму, якості життя та добробуту місцевого населення, недостатні людські ресурси з точки зору кількості та якості, невідповідна структура та якість розміщення, несприятливе бізнес-середовище та інвестиційне середовище, недостатньо ефективна законодавча та управлінська база, вплив криз на туризм, зміни в поведінці та потребах туристів.

Національною стратегією розвитку до 2030 року Республіки Хорватія та Національним планом відновлення та стійкості Республіки Хорватія визначено наступні: створення стійкого цілорічного туризму, бажаний для інвестицій, роботи та життя, що сприяє гармонійному економічному розвитку Хорватії; заохочення інвестицій у сталий, низьковуглецевий розвиток туризму; посилення мультиплікаційних ефектів туризму у сферах сільського господарства, цифровізації, транспорту, енергетики та навколишнього середовища, а також спорту та креативних індустрій; розвиток функціональних та стійких туристичних регіонів з метою комплексного туристичного досвіду та продовження сезону через інвестиції в громадську туристичну інфраструктуру та промоцію; комплексне управління DESTINACIJAMA для пошуку відповідних спеціалізацій, пропозиції додаткового контенту та продовження сезону; туристична валоризація та презентація культурної та природної спадщини, гастрономічних та енологічних пропозицій; перехід до ніш із вищою доданою вартістю, з акцентом на підвищення якості пропозиції, цифровізацію, інновації та збільшення пропозиції високоякісних можливостей розміщення [173].

Серед багатьох короткострокових і довгострокових тенденцій виділяють ті, що стосуються стійкого та доступного туризму, цифровізації бізнесу та демографічних змін.

В Хорватії туристи вагоме значення приділяють гастрономічному туризму, який є недостатньо використаним та акцентує увагу на зміцненні органічного виробництва та маркетингу місцевих продуктів харчування та органічних сільськогосподарських продуктів і продуктів із маркуванням якості, включаючи продукти аквакультури, через туризм, таким чином зміцнюючи весь ланцюг створення вартості.

Проведення гостинної діяльності, створення та припинення діяльності готельного бізнесу, комерційних приміщень, класифікацію та категоризацію закладів гостинності, а також послуги гостинності в домогосподарствах, сільських господарствах та на плавучих об'єктах урегульовано Законом «Про гостинну діяльність» [174].

Ст. 2 Закону визначено, що індустрія гостинності у розумінні цього Закону – це приготування їжі та надання послуг з харчування, приготування та подавання напоїв і напоїв та надання послуг з розміщення. Підприємство громадського харчування – це як приготування їжі для споживання в іншому місці з подачею або без неї (у транспорті, на заходах тощо), так і постачання цієї їжі (кейтеринг) [174, ст. 2].

Ст. 18 Закону закріплено принцип мовчазної згоди на провадження гостинної діяльності. Так, нормою визначено, якщо уповноважений орган не прийме рішення протягом 15 днів з дня отримання належного звернення, робота в закладі громадського харчування може бути розпочата, про що заклад харчування зобов'язаний завчасно письмово повідомити уповноважений орган, якщо це необхідно, для будівля, в якій знаходиться заклад громадського харчування, відповідно до спеціального нормативно-правового акта, згідно з яким будівля може бути використана або здана в експлуатацію [174, ст.18].

Нормами ст.ст. 64 - 70 Закону встановлено види санкцій за вчинення правопорушень суб'єктами провадження гостинної діяльності.

Таким чином, індустрія гостинності є однією з ключових сфер економіки Хорватії, яка забезпечує значний внесок у національний дохід і створює численні робочі місця. Країна є однією з провідних туристичних дестинацій у Європі. Для підтримки цієї важливої галузі держава впровадила національні програми розвитку туризму, які спрямовані на модернізацію інфраструктури, покращення якості послуг і збільшення тривалості туристичного сезону. Ці програми також враховують потреби місцевого населення, забезпечуючи сталість розвитку туристичних регіонів.

На відміну від Хорватії, де індустрія гостинності регулюється як на рівні національних програм, так і через спеціальний закон «Про гостинну діяльність», в Україні існує лише Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року, яка охоплює туризм у загальних рисах, але не регулює безпосередньо питання громадського харчування та гостинності. Ця стратегія зосереджується на розвитку інфраструктури, просуванні туристичного потенціалу та залученні інвестицій, проте сфера гостинності, яка є невід'ємною частиною туристичного досвіду, фактично залишається поза увагою. Відсутність чітких стандартів і регуляторних механізмів для готелів, ресторанів та інших закладів створює прогалини в забезпеченні якості послуг і захисті прав споживачів.

Особливо важливим є те, що в Україні відсутній спеціальний закон, який би регулював діяльність у сфері гостинності. Це ускладнює роботу підприємств громадського харчування, готелів і туристичних сервісів, оскільки вони змушені керуватися загальними нормами господарського права, які не враховують специфіки цієї галузі. У результаті немає єдиних стандартів щодо якості обслуговування, безпеки харчових продуктів або правової підтримки працівників та клієнтів, що створює нерівні умови для бізнесу та знижує привабливість країни для туристів.

Такий підхід стримує розвиток індустрії гостинності в Україні, на відміну від Хорватії, де ефективна законодавча база сприяє якості обслуговування,

сталому розвитку галузі та підвищенню конкурентоспроможності на міжнародному ринку. Україна втрачає потенційні можливості для залучення інвестицій у сферу гостинності, адже відсутність спеціального закону та чітких норм створює правову невизначеність і знижує довіру до ринку з боку як місцевих, так і міжнародних інвесторів. Саме тому, на нашу думку, сфера громадського харчування та гостинності потребує законодавчого урегулювання на рівні спеціального нормативно-правового акту Закону України «Про гостинну індустрію».

На нашу думку, даний нормативно-правовий акт урегульовував би наступні групи відносин:

- організація та функціонування закладів гостинності: визначення правового статусу закладів громадського харчування, готелів, хостелів, кемпінгів та інших об'єктів індустрії гостинності; установлення вимог до якості послуг, які надаються у сфері гостинності; врегулювання діяльності щодо відкриття, ліцензування, сертифікації та класифікації закладів гостинності;

- забезпечення якості послуг та безпеки: встановлення стандартів якості обслуговування в готелях, ресторанах, кафе та інших закладах; регулювання вимог до санітарно-гігієнічних умов, безпеки харчових продуктів та збереження здоров'я клієнтів; впровадження механізмів моніторингу і контролю за дотриманням стандартів;

- захист прав споживачів та працівників: гарантування прав клієнтів на отримання якісних і безпечних послуг; регулювання відносин між закладами гостинності та клієнтами (умови бронювання, надання послуг, компенсація у разі ненадання чи неякісного надання послуг); захист прав працівників у сфері гостинності, включаючи забезпечення гідних умов праці та соціального захисту;

- державне регулювання та підтримка галузі: визначення повноважень органів влади у сфері регулювання гостинної індустрії; заходи державної підтримки, включаючи податкові пільги, субсидії та гранти для закладів гостинності; стимулювання інвестицій у розвиток інфраструктури індустрії гостинності;

– розвиток сталого туризму та індустрії гостинності: впровадження екологічно відповідальних практик у сфері гостинності; підтримка локальних ініціатив у рамках сталого розвитку туризму;

– регулювання міжнародних аспектів: гармонізація стандартів гостинності з міжнародними нормами; сприяння участі українських закладів у міжнародних програмах сертифікації та класифікації; регулювання надання послуг іноземним громадянам та міжнародних партнерств у галузі гостинності.

В цілому, цей закон сприяв би створенню правового середовища, яке стимулювало б розвиток гостинної індустрії, підвищення її якості та конкурентоспроможності, а також захист інтересів усіх учасників ринку.

У Данії діє «Програма соціального зростання», що через індивідуальний коучинг бізнес-експертів забезпечує підтримку соціальних підприємств, які працюють із найбільш уразливими категоріями безробітних. Крім того, пропонуються інтенсивні тренінгові програми з розвитку бізнесу, вибудовуються партнерства між соціальними підприємствами, муніципалітетами та соціальними інвесторами [175, с. 1–6].

Таким чином, презумуюючи вище викладене пропонує імплементувати наступні позитивні зміни в індустрію гастрономії України.

Для запровадження ефективних напрямків у сфері громадського харчування та гостинності в Україні можна звернути увагу на наступні три ключові стратегії, що показали свою ефективність у Швеції: 1. Технологічний прогрес у сфері громадського харчування та змінювання споживчих уподобань. В Україні можна активно впроваджувати нові технології в галузі харчування, особливо орієнтуючись на екологічні та здорові варіанти харчових продуктів. Підвищення популярності органічних та здорових продуктів серед споживачів є важливим трендом, який варто підтримувати. Розвиток цифрових платформ для замовлення їжі, автоматизація процесів обслуговування та інші технологічні інновації також можуть сприяти покращенню якості обслуговування в закладах громадського харчування; 2. Державна політика мінімізації харчових відходів. Застосування стратегій для зменшення харчових відходів має велике значення.

Як показав досвід Швеції, зменшення відходів на 76% можливо при впровадженні таких практик, як коригування рецептів на основі попереднього споживання, пропозиція менших порцій на шведських столах та частішої дозаправки. В Україні можна впровадити подібні ініціативи на рівні ресторанів та їдалень, що дозволить знизити витрати і зберегти ресурси, а також сприятиме екологічно стійкому розвитку; 3. Роль державного регулювання через спеціальні органи. Шведське національне харчове агентство виступає важливим регулятором у сфері громадського харчування та гостинності. В Україні можна створити або посилити роль аналогічних органів, що будуть забезпечувати контроль за безпекою харчових продуктів, гігієною в громадських закладах та сприяти просуванню здорових харчових звичок серед населення. Це може включати розробку стандартів, моніторинг якості та контроль за дотриманням норм у харчовій промисловості та гостинності.

Практичний досвід Франції у розвитку гастрономічної індустрії свідчить, що перспективними напрямками для сфери громадського харчування та гостинності України є: урахування трансформації споживчих уподобань і зростання попиту на індивідуалізовані заходи; активне впровадження сучасних технологій для підвищення ефективності діяльності та якості обслуговування; поширення екологічно відповідальних і сталих практик; удосконалення нормативно-правового регулювання з урахуванням його впливу на розвиток сектору громадського харчування.

Для модернізації сфери громадського харчування та гостинності в Україні можна використати наступні перспективні напрямки, засновані на досвіді Іспанії: 1) Створення ефективної системи управління харчовими контрактами та постачаннями. Це дозволяє забезпечити більшу прозорість у харчовому ланцюгу і зменшити ризики несанкціонованих змін у постачаннях. Україна може запровадити подібну систему реєстрації контрактів у сфері харчування, щоб контролювати якість і безпеку продуктів на кожному етапі їх постачання, що сприятиме підвищенню довіри до вітчизняних закладів харчування та безпеки споживачів. 2) Впровадження принципів сталого розвитку і циркулярної

економіки. Іспанія активно просуває Стратегію циркулярної економіки, яка включає вимоги щодо скорочення харчових відходів та використання повторно перероблених матеріалів. Для України важливо створити подібні механізми для зменшення втрат їжі, зокрема через впровадження ефективних систем з утилізації відходів, підтримку використання екологічно чистих продуктів та упакування, а також інтеграцію цих принципів у заклади громадського харчування. 3. Розвиток сталих туристичних і гастрономічних проєктів. Іспанія інвестує в розвиток гастрономічного туризму, що включає фінансування сталих проєктів розвитку туризму та модернізації готельної інфраструктури. Україна може застосувати цей підхід, сприяючи розвитку гастрономічного туризму та створенню екологічно стійких туристичних об'єктів. Державна підтримка таких проєктів може бути орієнтована на інвесторів, які впроваджують інноваційні рішення, зокрема у сфері гостинності, що відповідають цілям сталого розвитку, цифровізації та екологічності.

На прикладі Республіки Хорватія вважаємо необхідним прийняття спеціального нормативно-правового акту Закону України «Про гостинну індустрію». Даний нормативно-правовий акт урегулював би наступні групи відносин: 1) організація та функціонування закладів гостинності; 2) забезпечення якості послуг та безпеки; 3) захист прав споживачів та працівників; 4) державне регулювання та підтримка галузі; 5) розвиток сталого туризму та індустрії гостинності; 6) регулювання міжнародних аспектів.

3.2. Напрямки вдосконалення адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності

Вдосконалення адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності є своєчасним та доцільним кроком для розвитку цієї сфери в Україні. Сучасні виклики, зокрема зростання конкуренції на міжнародному туристичному ринку, посилення екологічних стандартів і

вимог до якості послуг, вимагають створення чітких правових рамок. Відсутність спеціального законодавства ускладнює роботу закладів гостинності та громадського харчування, оскільки вони змушені діяти за загальними нормами, які не враховують специфіку цієї сфери. Це гальмує розвиток бізнесу, знижує привабливість країни для туристів і не дає можливості ефективно використовувати економічний потенціал галузі. Запровадження спеціального закону або нормативних актів допоможе забезпечити прозорість регулювання, створить рівні умови для підприємців і сприятиме інвестиціям. Крім того, це дозволить гармонізувати національне законодавство з міжнародними стандартами, що є необхідною умовою для інтеграції в глобальні ринки та залучення міжнародних туристів.

Вдосконалення правового регулювання також сприятиме розвитку сталого туризму та екологічно відповідальної індустрії гостинності. Встановлення чітких вимог до санітарних норм, безпеки харчових продуктів, а також стимулювання використання екологічних практик стане важливим внеском у підвищення довіри споживачів і зміцнення репутації України як туристичної дестинації. Таким чином, адміністративно-правові реформи у цій сфері не лише вирішать наявні проблеми, а й відкриють нові перспективи для розвитку галузі.

Ю.М. Савенко відмічає, що для підвищення конкурентоспроможності учасники ринку громадського харчування мають діяти в таких напрямках: – впроваджувати заходи маркетингових комунікацій для поліпшення конкурентної позиції підприємства на ринку; – розробка цільової стратегії розвитку підприємства громадського харчування; – впровадження корпоративної етики в закладах громадського харчування; – впровадження сертифікації продукції; – щоденні поставки свіжої продукції у довірених постачальників; – перевірка, навчання та перекваліфікація кадрів; – розробка маркетингових програм та маркетинговий контроль. Перспектива подальших досліджень вбачається у упровадженні заходів маркетингових комунікацій для підвищення конкурентоспроможності закладів громадського харчування та

формуванні відповідної програми розвитку закладів за умов світової фінансової кризи [176, с. 36].

Сучасні умови функціонування закладів сфери громадського харчування обумовлюють ключові стратегічні орієнтири їх діяльності та розвитку на базі формування й активного застосування інформаційних технологій. Посилення конкуренції на ринку громадського харчування зумовлює необхідність застосування в цій складній конкурентній боротьбі закладами нових переваг, наявність яких напряму залежить від ступеня застосування PR-заходів, включення сформованого компанією іміджу до вирішення поставлених завдань, інтеграції в систему керування процесами, котрі проходять як всередині закладу, так і при його взаємодії із зовнішнім оточенням. Український ресторанний бізнес не відразу зрозумів ефективність засобів *public relations*, однак останніми роками заклади громадського харчування усвідомили важливість та актуальність зв'язків з громадськістю. Формування позитивного іміджу закладу громадського харчування – найважливіший фактор у боротьбі за залучення потенційних відвідувачів, за перехід реальних клієнтів до постійних. Задля успішного функціонування в закладі громадського харчування усю діяльність, думки усіх працівників має пронизувати турбота про імідж закладу [177, с. 33].

І.В. Білик, А. Ю. Могилова та М.А. Вознюк досліджуючи практичну складову сфери громадського харчування зосереджують увагу на необхідності більш прогресивного розвитку *public relations* – це створення громадської думки, формування репутації і керування репутацією закладу громадського харчування. В цілому ресторанний бізнес являється однією з найскладніших сфер господарської діяльності. Грамотно організована PR-кампанія – ключовий момент у просуванні закладу громадського харчування. Ключова мета PR-акції – це формування постійної клієнтури закладу громадського харчування, яка не просто зайшла б до нього одного разу заради інтересу, а стала б постійно відвідувати даний заклад [178].

Методів просування послуг та продуктів на ринку існує дуже багато, проте не всі підходять саме для закладів громадського харчування. Що стосується

певних напрямів просування, які застосовуються в закладах громадського харчування, то можна виокремити такі: пряма реклама, персональні продажі, стимулювання збуту та Public relations (далі PR). Якщо керівник закладу буде просувати свій ресторан, застосовуючи усі 4 напрями, то це значно збільшить ймовірність максимального успіху. Здебільшого, масштабні PR-акції проводяться великими мережами ресторанів, що входять у ресторанний ланцюг та фінансуються іноземними інвесторами. Зважаючи на пережитки минулого, доводиться конструювати новий образ, що відповідає вимогам ринку. Брак фінансових ресурсів визначено гальмує здійснення PR-діяльності. Public relations є формою комерційної політики, що спрямована на завоювання сприятливої думки окремих соціальних, професійних груп або конкретних особистостей, створення іміджу закладу громадського харчування. PR поряд з рекламою і стимулюванням збуту є найважливішим інструментом ресторанного маркетингу. Автори відстоюють точку зору, що в сьогоденних умовах ведення бізнесу громадського харчування он-лайн присутність – це обов'язковий елемент маркетингової стратегії просування закладу громадського харчування [177, с. 34-36].

В.Б. Буторіна зазначає, що одним із недоліків роботи закладів громадського харчування є недосконала система маркетингу. Узагальнюючою характеристикою ефективності діяльності ресторанного бізнесу по підтримці діяльності та ефективності використання потенціалу підприємства може слугувати імідж компанії, який він має серед споживачів на сучасному етапі. Адже імідж закладів громадського харчування відображає якість та ефективність маркетингової діяльності в цілому. Виокремлюють 5 ключових напрямів діяльності по зв'язках з громадськістю у закладах громадського харчування: – взаємовідносини зі ЗМІ (паблісіті) – формування новини про продукт або послугу, що з'являються в ЗМІ (газетах, телепередачах тощо); – взаємовідносини з персоналом – внутрішні комунікації закладу зі своїми підлеглими, основою яких є програми мотивації працівників до здійснення своєї роботи якнайкраще; – взаємовідносини з фінансовими організаціями – взаємодія з державними

фінансовими органами, з приватними і корпоративними інвесторами, з фондовими брокерами та фінансовою пресою; – взаємовідносини з владними структурами – тісна співпраця з всеукраїнськими, регіональними і місцевими органами влади; – взаємовідносини з місцевим населенням – підтримку гарних відносин з місцевими жителями, включає спонсорство, наприклад, допомога у розв’язанні екологічних проблем міста чи регіону. Методами PR в закладах громадського харчування є: співпраця зі ЗМІ, Інтернет-просування, продакт-плейсмент, спеціальні події, сарафанне радіо, конкурси та розіграші призів. PR-технології – це сукупність методів, прийомів, технік, за рахунок яких впливають на громадську думку з метою ефективного керування нею. Завданнями цих технологій є: створення загальної думки ресторан, його власника, продукцію, послуги; аналіз будь-якої ситуації, що відбулася в ресторані, формування рекомендацій з будь-якого питання [179, с.29; 177, с.35].

У функціонуванні національної системи громадського харчування можна виділити такі сучасні тренди: скорочення мережі за рахунок зменшення чисельності закладів із організаційно-правовою формою юридичних осіб і збільшення чисельності фізичних осіб-суб’єктів господарювання, збільшення фактичного товарообороту та обсягів капітальних інвестицій за незмінної частки ринку. У перспективі високим є потенціал збільшення ринку громадського харчування за рахунок розвитку кафе, закусочних і буфетів, оскільки послуги цих закладів схожі з ресторанными, але за нижчими цінами. Для розробки перспективних трендів у роботі проведено SWOT-аналіз, результати якого можуть бути використані під час формування загальнонаціональної чи галузевих стратегій у частині розвитку системи громадського харчування в Україні [8, с. 99].

Отже, сфера громадського харчування та гостинності в Україні потребує вдосконалення, яке базується на інтеграції сучасних маркетингових підходів, застосуванні ефективних PR-технологій та розвитку інформаційних технологій [180]. Основними напрямками підвищення конкурентоспроможності закладів є впровадження маркетингових комунікацій, формування позитивного іміджу та

активна он-лайн присутність. Успішне функціонування закладів залежить від гармонійного поєднання стратегічного планування, оперативного управління та створення довгострокових зв'язків із клієнтами, постачальниками та іншими зацікавленими сторонами.

Одним із ключових викликів для ресторанного бізнесу в Україні є недосконала система маркетингу, що уповільнює формування позитивного іміджу закладів та ефективне використання їхнього потенціалу. Наявність фінансових обмежень, слабкий розвиток внутрішніх комунікацій і недостатня інтеграція в зовнішнє середовище гальмують процес формування постійної клієнтури. Для вирішення цих проблем важливо впроваджувати нові методи просування, включаючи співпрацю зі ЗМІ, Інтернет-просування, участь у спеціальних подіях та використання продакт-плейсменту.

Перспективи розвитку галузі громадського харчування в Україні полягають у зростанні сегмента доступних кафе, закусочних і буфетів, що відповідають потребам споживачів із середнім рівнем доходу. Для досягнення цього необхідно створювати загальнонаціональні та галузеві стратегії, які враховують сучасні тренди та результати SWOT-аналізу. Підвищення ролі громадського харчування як важливої складової туристичної галузі вимагає тісної співпраці з місцевою владою, державними фінансовими структурами та інвесторами, що дозволить максимально ефективно використовувати потенціал цього сектору.

Перспективними напрямками розвитку сфери гастрономічної індустрії, на нашу думку, можуть бути:

1. Інноваційний підхід до обслуговування, спрощення меню громадського харчування та наповнення його органічними продуктами є важливим напрямком розвитку цієї сфери, оскільки відповідає на нові вимоги споживачів, забезпечує високий рівень якості послуг і підтримує сталий розвиток.

Практична реалізація даного напрямку, на нашу думку, можлива шляхом виконання наступних прогресивних задач:

1) автоматизація та цифровізація. Використання мобільних додатків, онлайн-замовлень і безконтактних платежів дозволяє зробити процес обслуговування швидким і зручним. Додатково, застосування систем управління замовленнями та інвентаризацією дозволяє оптимізувати операційні процеси, знижувати витрати та підвищувати ефективність. Майбутні тенденції, на які варто звернути увагу, включають вплив автоматизації та цифрової трансформації на сектор, потенційні зміни в поведінці споживачів через старіння населення та зміни державної політики, спрямовані на підтримку самозайнятості та малого бізнесу в галузі [181];

2) розроблення інтерактивних меню та самообслуговування. Встановлення планшетів або інтерактивних екранів для вибору страв дає можливість клієнту не лише побачити меню, але й дізнатися більше про страви, їх склад та корисність. Це особливо важливо в контексті сучасних тенденцій здорового харчування;

3) складання меню з простих продуктів, які комплексно утворюють смачну страву, що дозволить зосередитись на основних, популярних стравах, що підвищує якість обслуговування та скорочує час на приготування їжі. Це також дає можливість для більш точного контролю над запасами та витратами продуктів, сприятиме продовженню терміну їх придатності, наприклад, відсутність складних страв та майонезних заправок сприятиме більш тривалому терміну зберігання страв та продуктів, а включення до меню здорових і корисних варіантів їжі, що враховують різноманітні дієтичні потреби (вегетаріанство, безглютенові страви тощо), може привернути ширшу аудиторію клієнтів;

4) наповнення меню органічними продуктами є дуже актуальним, так як на сьогоднішній день, споживачі все більше цікавляться продуктами без хімічних добавок, пестицидів та генетично модифікованих компонентів. Використання органічних продуктів не тільки покращує якість їжі, але й відповідає сучасним вимогам здорового способу життя. Окрім того, інтеграція органічних продуктів в меню дає можливість підтримувати місцевих фермерів і виробників, що сприяє розвитку сталого сільського господарства та знижує екологічний слід бізнесу;

5) участь громадських та соціальних ініціативах, наприклад, впровадження підходу щодо зменшення відходів їжі через оптимізацію процесу приготування та упаковки продуктів. Використання органічних інгредієнтів також зменшує загальний вплив на екологію;

Таким чином, практична реалізація названих кроків сприятиме впровадженню інноваційного підходу, спрощення меню та використання органічних продуктів не тільки підвищує якість обслуговування, але й створює нові можливості для сталого розвитку ресторанного бізнесу, відповідаючи на актуальні потреби сучасних споживачів.

Однак, при автоматизації окремих процесів слід враховувати такі негативні чинники як:

1) зростання автоматизованих систем, таких як каси самообслуговування, роботи-офіціанти або інтелектуальні кухонні пристрої, може замінити людей на низці посад. Наприклад, у ресторанах самообслуговування чи фаст-фудах вже активно використовуються машини для приготування їжі, автоматичні касові системи, а також роботи, які можуть подавати замовлення. Це дозволяє скоротити потребу в працівниках, таких як касири, офіціанти або кухарі на певних етапах;

2) впровадження розумних систем для управління запасами, плануванням робочих змін та оцінкою ефективності роботи персоналу може зменшити потребу в менеджерах, які виконують ці завдання вручну;

3) заміна звичайних працівників на роботи та штучний інтелект. Це може призвести до зменшення кількості працівників, які раніше виконували ці завдання;

4) потреба в меншій кількості працівників через підвищення ефективності. Автоматизація та цифровізація можуть значно підвищити ефективність робочих процесів. Наприклад, автоматичні системи можуть швидко виконувати обробку замовлень, а роботи на кухнях можуть готувати їжу швидше та точніше, ніж люди. Це може знизити кількість необхідних працівників для досягнення того самого результату;

5) скорочення робочих місць у сфері обслуговування. Працівники можуть стати менш потрібними для виконання стандартних функцій, таких як обслуговування клієнтів, приготування їжі чи прибиральні роботи. Це може призвести до зменшення кількості вакансій для некваліфікованих або малокваліфікованих працівників, що зазвичай становлять основну частину робочої сили в індустрії гостинності та громадського харчування;

6) найбільший негативний вплив цифровізація та автоматизація мають на низькокваліфіковані робочі місця, де працівники виконують рутинні та прості завдання. Внаслідок впровадження технологій ці робочі місця можуть бути автоматизовані, що знижує попит на людську працю в цих сферах.

У результаті всі ці фактори можуть привести до зменшення кількості робочих місць у сфері громадського харчування та гостинності, особливо для низькокваліфікованих працівників, і створити нові виклики для трудового ринку, такі як необхідність перекваліфікації або адаптації до нових технологій.

2. Запровадження соціального проекту «громадська кухня». Основною метою проекту є забезпечення доступу до якісного, поживного та гарячого харчування для малозабезпечених та вразливих верств населення України в умовах підвищення рівня бідності, воєнного стану та соціальних труднощів. Проект має на меті полегшити соціальну ситуацію в громадах, допомогти людям, які постраждали від економічної кризи, збройного конфлікту та інфляційних процесів, шляхом надання безкоштовної або доступної їжі, а також сприяння соціальній інтеграції, взаємодії та підтримці між різними категоріями громадян.

Напрями реалізації проекту:

1) організація доступу до харчування для соціально вразливих груп. Створення мережі громадських кухонь в містах та селах, що надаватимуть безкоштовне або за зниженими цінами гаряче харчування для осіб, які перебувають у складних соціальних умовах, зокрема бездомних, пенсіонерів, малозабезпечених сімей та людей з інвалідністю;

2) пріоритет надається допомозі в періоди кризових ситуацій, таких як воєнний стан, що призводить до соціальної нестабільності та зниження доходів;

3) підтримка місцевих виробників та органічного землеробства, тобто використання продуктів місцевих виробників та органічних фермерських господарств для забезпечення високоякісного харчування, що сприяє підтримці локальних економік та сталому розвитку аграрного сектору;

4) розширення можливостей соціальної взаємодії та підтримки громади. Громадські кухні стають не лише місцем харчування, але й соціальним простором для взаємодії та підтримки. Вони можуть слугувати майданчиками для проведення освітніх заходів, консультацій з питань здорового харчування, психологічної допомоги та підтримки;

5) створення партнерств з місцевими органами публічної адміністрації, волонтерами, організаціями допомоги та іншими соціальними проектами для більш ефективного залучення ресурсів та взаємодії з громадами;

6) впровадження системи збору і переробки надлишків їжі від супермаркетів, ресторанів та фермерських господарств для подальшого використання у громадських кухнях. Це дозволить не тільки знизити витрати на закупівлю продуктів, а й зменшити кількість харчових відходів в країні;

7) психологічна та соціальна підтримка у кризових умовах. У процесі організації громадських кухонь враховується не тільки фізичне харчування, а й психологічна підтримка осіб, що перебувають у складних життєвих ситуаціях, особливо в умовах війни. Створення умов для надання психологічних консультацій, підтримки внутрішньо переміщених осіб, а також програм для підтримки дітей та осіб старшого віку.

На нашу думку, запровадження даного проєкту може стати важливим кроком у подоланні соціальних наслідків економічної кризи та воєнного стану, допомагаючи людям, які потрапили в скрутні умови, і сприяючи соціальній згуртованості та підтримці на місцях.

3. Створення проєкту «Карта місцевого постачальника» як частина харчової стратегії для міста, муніципалітету чи регіону є важливим інструментом, що сприяє сталому розвитку місцевої економіки, зменшенню екологічного сліду та підвищенню якості життя громадян. Вона дозволяє

створити взаємозв'язки між виробниками, постачальниками та кінцевими споживачами, забезпечуючи доступ до якісних та свіжих продуктів харчування.

Карта місцевого постачальника, на нашу думку, може мати наступні пріоритети:

1. Ідентифікація та картографування місцевих постачальників. Визначення місцевих постачальників: Необхідно створити базу даних усіх постачальників продуктів харчування, які працюють у межах міста, муніципалітету чи регіону. Це можуть бути фермери, агропідприємства, переробні компанії, ринки, а також компанії, що займаються доставкою органічних або місцевих продуктів. За допомогою географічних інформаційних систем (ГІС) можна створити інтерактивну карту, на якій позначено всі ключові постачальники, місця продажу та шляхи доставки. Карта може бути доступною через онлайн-платформи, що дозволяє легко знаходити інформацію про постачальників;

2. Підвищення доступності продуктів для споживачів. Карта повинна включати інформацію про найближчі точки продажу або місця, де можна придбати продукцію місцевих виробників, що знижує витрати на транспортування та підвищує доступність свіжих продуктів для населення. Для забезпечення безперебійного постачання потрібно визначити оптимальні логістичні маршрути, що з'єднують фермерів, постачальників і споживачів. Це важливо для забезпечення регулярних поставок і мінімізації витрат на транспортування;

3. Підтримка сталого розвитку. Важливо орієнтуватися на постачальників, які використовують сталий спосіб ведення сільського господарства, таких як органічне землеробство. Використання місцевих постачальників зменшує викиди CO₂, оскільки скорочуються відстані транспортування продуктів. Карта також може включати дані про пункти збору харчових відходів, місця для компостування чи організацію безкоштовного харчування для тих, хто цього потребує;

4. Підтримка локальних виробників та фермерів. Карта місцевих постачальників допомагає сприяти розвитку місцевої економіки, підтримуючи

фермерів та малий бізнес. Це дозволяє створювати нові робочі місця та збільшувати доходи місцевих виробників. Карта може служити як платформа для інформаційної підтримки місцевих виробників, допомагаючи їм знаходити нових клієнтів, зокрема ресторани, кафе, магазини чи споживачів;

5. Підвищення соціальної відповідальності та інклюзивності. Карта може включати пункти, де люди з обмеженими можливостями чи малозабезпечені можуть отримати доступ до продуктів харчування за пільговими цінами або безкоштовно. Окрім того, це сприятиме інтеграції з громадськими ініціативами, такими як благодійні організації, які займаються розподілом продуктів серед потребуючих, а також створення партнерств для допомоги в кризових ситуаціях;

6. Цифровізація та інтерактивність проєкту – розробка онлайн-платформ, де користувачі можуть не лише бачити постачальників на карті, а й взаємодіяти з ними, замовляти продукцію онлайн чи знаходити інформацію про спеціальні пропозиції. Використання аналітики для оптимізації постачань, визначення попиту та пропозиції, що дозволяє більш ефективно планувати ресурсні витрати;

7. Співпраця з органами влади та інституціями, адже, влада може використовувати карту місцевих постачальників як частину більш широкої стратегії розвитку міста чи регіону, що включає підтримку малих фермерських господарств, полегшення доступу до фінансування для місцевих підприємств, а також створення сприятливих умов для сталого розвитку. Презентація карти інвесторам та бізнесу для розвитку місцевих проєктів та співпраці з міжнародними організаціями у рамках сталого розвитку.

Отже, запровадження карти місцевого постачальника є важливим інструментом у харчовій стратегії міста чи регіону. Вона сприяє сталому розвитку, підтримці місцевих виробників та фермерів, покращенню доступу до якісних та екологічно чистих продуктів, а також зміцненню економіки та соціальної інфраструктури.

4. Запобігання втратам харчових продуктів, організація пожертвувань надлишків та дозвіл клієнтам забирати нез'їдену їжу є важливими заходами для раціонального використання ресурсів і зменшення харчових відходів в Україні.

Метою є скорочення втрат продуктів харчування та відходів агентами мережі, встановлення ієрархії пріоритетів, сприяння пожертвам продуктів харчування та сприяння задоволенню продовольчих потреб найбільш уразливих верств населення. Усе це має на меті досягнення більш сталого споживання та підвищення обізнаності серед усіх учасників мережі про важливість ефективного управління харчовими продуктами.

Реалізація даного напрямку передбачатиме встановлення певних обов'язків для суб'єктів харчового ланцюга. Серед найбільш помітних для туристичного сектора можна виділити наступні:

- реалізація плану вирішення проблем харчових втрат і відходів, який включає застосування ієрархії пріоритетів;
- укладання угод або домовленостей про передачу надлишків їжі компаніям, громадським ініціативним організаціям, іншим некомерційним організаціям або продовольчим банкам;
- як особливий обов'язок для гастрономічних компаній передбачити, що вони повинні дозволяти клієнтам забирати нез'їдену їжу без додаткових витрат, за винятком шведських столів або подібних форматів. З цією метою вони повинні забезпечити контейнери, придатні для використання в харчових продуктах, або багаторазові, або легко перероблені.

Крім того, завдяки цій ініціативі можливо встановити низку найкращих практик для учасників харчового ланцюга, особливо для компаній у секторі хостелів та інших постачальників послуг харчування. Ці заходи включають: сприяння впровадженню екологічних критеріїв закупівлі; заохочення пожертвування продуктів харчування для соціальних цілей; заохочення доставки харчових залишків на компостні підприємства; просування «гнучкого меню», щоб що споживачі можуть вибрати різні розміри порцій.

Висновки до розділу 3

Дослідивши перспективи розвитку адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності ми прийшли до наступних висновків.

На підставі вивчення міжнародного досвіду адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності пропонуємо імплементувати наступні практики.

З досвіду Швеції пропонуємо впроваджувати в гастрономічну індустрію наступні перспективні кроки: 1) нові технології в галузі харчування, особливо орієнтуючись на екологічні та здорові варіанти харчових продуктів. Підвищення популярності органічних та здорових продуктів серед споживачів є важливим трендом, який варто підтримувати. Розвиток цифрових платформ для замовлення їжі, автоматизація процесів обслуговування та інші технологічні інновації також можуть сприяти покращенню якості обслуговування в закладах громадського харчування; 2) державна політика мінімізації харчових відходів. Застосування стратегій для зменшення харчових відходів має велике значення. Як показав досвід Швеції, зменшення відходів на 76% можливо при впровадженні таких практик, як коригування рецептів на основі попереднього споживання, пропозиція менших порцій на шведських столах та частой дозиправки. В Україні можна впровадити подібні ініціативи на рівні ресторанів та їдалень, що дозволить знизити витрати і зберегти ресурси, а також сприятиме екологічно стійкому розвитку; 3) здійснення державного регулювання через спеціальні органи. В Україні можна створити або посилити повноваження аналогічних органів, що будуть: забезпечувати контроль за безпекою харчових продуктів, гігієною в громадських закладах; сприяти просуванню здорових харчових звичок серед населення; здійснювати розробку стандартів, моніторинг якості та контроль за дотриманням норм у харчовій промисловості та гостинності.

Практичний досвід Франції у розвитку гастрономічної індустрії свідчить, що перспективними напрямками для сфери громадського харчування та гостинності України є: урахування трансформації споживчих уподобань і зростання попиту на індивідуалізовані заходи; активне впровадження сучасних технологій для підвищення ефективності діяльності та якості обслуговування; поширення екологічно відповідальних і сталих практик; удосконалення нормативно-правового регулювання з урахуванням його впливу на розвиток сектору громадського харчування. . Практичний досвід Франції у розвитку гастрономічної індустрії свідчить, що перспективними напрямками для сфери громадського харчування та гостинності України є: урахування трансформації споживчих уподобань і зростання попиту на індивідуалізовані заходи; активне впровадження сучасних технологій для підвищення ефективності діяльності та якості обслуговування; поширення екологічно відповідальних і сталих практик; удосконалення нормативно-правового регулювання з урахуванням його впливу на розвиток сектору громадського харчування.

Для модернізації сфери громадського харчування та гостинності в Україні можна використати наступні перспективні напрямки, засновані на досвіді Іспанії: 1. Створення ефективної системи управління харчовими контрактами та постачаннями. Це дозволяє забезпечити більшу прозорість у харчовому ланцюгу і зменшити ризики несанкціонованих змін у постачаннях. Україна може запровадити подібну систему реєстрації контрактів у сфері харчування, щоб контролювати якість і безпеку продуктів на кожному етапі їх постачання, що сприятиме підвищенню довіри до вітчизняних закладів харчування та безпеки споживачів. 2. Впровадження принципів сталого розвитку і циркулярної економіки. Іспанія активно просуває Стратегію циркулярної економіки, яка включає вимоги щодо скорочення харчових відходів та використання повторно перероблених матеріалів. Для України важливо створити подібні механізми для зменшення втрат їжі, зокрема через впровадження ефективних систем з утилізації відходів, підтримку використання екологічно чистих продуктів та упакування, а також інтеграцію цих принципів у заклади громадського

харчування. 3. Розвиток сталих туристичних і гастрономічних проєктів. Іспанія інвестує в розвиток гастрономічного туризму, що включає фінансування сталих проєктів розвитку туризму та модернізації готельної інфраструктури. Україна може застосувати цей підхід, сприяючи розвитку гастрономічного туризму та створенню екологічно стійких туристичних об'єктів. Державна підтримка таких проєктів може бути орієнтована на інвесторів, які впроваджують інноваційні рішення, зокрема у сфері гостинності, що відповідають цілям сталого розвитку, цифровізації та екологічності.

На прикладі Республіки Хорватія вважаємо необхідним прийняття спеціального нормативно-правового акту Закону України «Про гостинну індустрію». Даний нормативно-правовий акт урегулював би наступні групи відносин: 1) організація та функціонування закладів гостинності; 2) забезпечення якості послуг та безпеки; 3) захист прав споживачів та працівників; 4) державне регулювання та підтримка галузі; 5) розвиток сталого туризму та індустрії гостинності; 6) регулювання міжнародних аспектів.

Виокремлено перспективні напрямками розвитку сфери гастрономічної індустрії: 1. Інноваційний підхід до обслуговування, спрощення меню громадського харчування та наповнення його органічними продуктами; 2. Запровадження соціального проєкту «Громадська кухня»; 3. Створення проєкту «Карта місцевого постачальника»; 4. Запобігання втратам харчових продуктів, організація пожертвувань надлишків та дозвіл клієнтам забирати нез'їдену їжу є важливими заходами для раціонального використання ресурсів і зменшення харчових відходів в Україні.

ВИСНОВКИ

У дисертаційному дослідженні проведений комплексний правовий аналіз адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності, зроблено теоретичне узагальнення та запропоновано нове вирішення наукових завдань.

1. Визначено, що поняття «громадське харчування» і «ресторанне господарство» є спорідненими, але мають суттєві відмінності, що стосуються їхньої специфіки та обсягу. Вважаємо, що громадське харчування – це загальний термін, який охоплює всю сферу послуг, пов'язаних з приготуванням, подачею та продажем їжі і напоїв на комерційній основі. Цей сектор включає різноманітні заклади, від ресторанів і кафе до фаст-фудів, їдалень, кіосків та кейтерингових компаній. Громадське харчування має на меті задоволення потреб у харчуванні великої кількості людей, і його послуги орієнтовані на різні категорії споживачів з різними фінансовими можливостями. До цього сегменту можна віднести не тільки заклади високої кухні, а й заклади швидкого харчування, їдальні в школах, лікарнях, підприємствах, а також вуличні точки продажу їжі. Тоді як ресторанне господарство є більш вузьким терміном, що описує частину сфери громадського харчування, яка зосереджена на ресторанах та подібних закладах (кафе, бари, бістро), що спеціалізуються на наданні більш високоякісних послуг з приготування і подачі їжі. Ресторанне господарство орієнтоване на створення комфортних умов для відвідувачів, де значну увагу приділяється не тільки якості їжі, але й обслуговуванню, атмосфері закладу та загальному досвіду клієнтів.

2. Виокремлено об'єкти громадського харчування, які залежно від різних критеріїв запропоновано 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).

3. Класифіковано принципи адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності: 1) конституційні принципи: законності; верховенства права; захисту прав людини та громадянина; соціальної справедливості; правової визначеності та стабільності; відкритості; 2) принципи бізнесової цілісності: координації; сталого розвитку; об'єктивності; взаємоузгодженості економічних інтересів операторів, суспільства і держави; визнання свободи господарської діяльності у сфері органічного виробництва та/або обігу органічної продукції; принцип переорієнтації спеціалістів сфери громадського харчування та гостинності; принцип розвитку застосування інноваційних технологій; принцип соціально орієнтованого бізнесу; принцип щедрості та доброзичливості по відношенню до гостей; принцип використання цифрових технологій для забезпечення безпеки та комфорту гостей; принцип постійного підвищення рівня освіти, забезпечення професійними кадрами; 3) принципи управління закладами сфери громадського харчування та гостинності: організація ефективного управління; фінансова ефективність; планування меню; інновації в обслуговуванні та продуктах; стабільність і розвиток; 4) принципи, що стосуються обслуговування в закладах сфери громадського харчування та гостинності: привітність і професіоналізм; швидкість обслуговування; персоналізований підхід; чистота і комфорт; реакція на зауваження і претензії.

4. Визначено, що державна політика в сфері громадського харчування та гостинності – це система економічних, соціальних, екологічних та правових заходів, які визначають напрямки розвитку підприємств громадського харчування, готельного та ресторанного бізнесу, сприяючи створенню сприятливих умов для їх розвитку, підвищенню конкурентоспроможності та забезпеченню високої якості обслуговування для споживачів.

5. Визначено, що нормативно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності – це система норм права, що урегульовують суспільні

відносини розвитку та стабільного функціонування гастрономічної індустрії, захисту прав споживачів, якості та безпечності харчових продуктів і послуг, обслуговування, що гарантує споживачам безпеку та задоволення їхніх потреб та інтересів.

6. Наведено поняття суб'єкти адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності – це органи державної влади, органи місцевого самоврядування та інші уповноважені суб'єкти, що здійснюють управлінські, контрольні, правозастосовні та інші адміністративно-правові функції в сфері громадського харчування та гостинності, з метою забезпечення публічних інтересів, таких як безпека, якість харчових продуктів, розвиток інфраструктури, захист прав споживачів та забезпечення належних умов обслуговування.

7. Стверджується, що адміністративні методи адміністративно-правового регулювання в сфері громадського харчування та гостинності – це сукупність способів, прийомів та заходів цілеспрямованого владно-організуючого впливу уповноважених суб'єктів публічної адміністрації на поведінку підпорядкованих об'єктів по реалізації завдань і функцій держави щодо забезпечення життя та здоров'я споживачів, захисту прав приватного сектору, сприянні підвищенню якості та безпечності харчових продуктів тощо. Тоді як економічні методи адміністративно-правового регулювання в сфері громадського харчування та гостинності – це сукупність способів, прийомів та заходів, які використовують уповноважені суб'єкти публічної адміністрації з метою створення таких економічних умов, які сприяють підвищенню рівня ефективності, забезпечення конкурентоспроможності, стабільності та розвитку сфери громадського харчування та гостинності.

8. На підставі вивчення міжнародного досвіду адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності запропоновано імплементувати такі практики. З досвіду Швеції пропонується впроваджувати в гастрономічну індустрію такі перспективні кроки: 1) нові технології в галузі харчування, особливо орієнтуючись на екологічні та здорові варіанти харчових

продуктів; 2) державну політику мінімізації харчових відходів; 3) здійснення державного регулювання через спеціальні органи. Практичний досвід Франції у розвитку гастрономічної індустрії свідчить, що перспективними напрямками для сфери громадського харчування та гостинності України є: урахування трансформації споживчих уподобань і зростання попиту на індивідуалізовані заходи; активне впровадження сучасних технологій для підвищення ефективності діяльності та якості обслуговування; поширення екологічно відповідальних і сталих практик; удосконалення нормативно-правового регулювання з урахуванням його впливу на розвиток сектору громадського харчування. Для модернізації сфери громадського харчування та гостинності в Україні можна використати наступні перспективні напрямки, засновані на досвіді Іспанії: 1) створення ефективної системи управління харчовими контрактами та постачаннями; 2) впровадження принципів сталого розвитку і циркулярної економіки; 3) розвиток сталих туристичних і гастрономічних проєктів. На прикладі Республіки Хорватія вважаємо необхідним прийняття спеціального нормативно-правового акту Закону України «Про гостинну індустрію». Даний нормативно-правовий акт урегулював би наступні групи відносин: 1) організація та функціонування закладів гостинності; 2) забезпечення якості послуг та безпеки; 3) захист прав споживачів та працівників; 4) державне регулювання та підтримка галузі; 5) розвиток сталого туризму та індустрії гостинності; 6) регулювання міжнародних аспектів.

9. Виокремлено перспективні напрямки розвитку сфери гастрономічної індустрії: а) інноваційний підхід до обслуговування, спрощення меню громадського харчування та наповнення його органічними продуктами; б) запровадження соціального проєкту «Громадська кухня»; в) створення проєкту «Карта місцевого постачальника»; г) запобігання втратам харчових продуктів, організація пожертвувань надлишків та дозвіл клієнтам забирати нез'їдену їжу є важливими заходами для раціонального використання ресурсів і зменшення харчових відходів в Україні.

10. Запропоновано внести зміни та доповнення до:

ч. 4 ст.4 Закону України «Про туризм» та доповнити підпунктом «гастрономічний туризм»;

ч.2 ст.2 Закону України «Про інвестиційну діяльність» доповнити підпунктом 7 «принципу пріоритетності інвестиційної діяльності резидентами України»;

п.4 постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження критеріїв оцінки допустимості державної допомоги на відновлення платоспроможності та реструктуризацію суб'єктів господарювання» пунктом наступного змісту: «розташовані та провадять господарську діяльність на території, де ведуться бойові дії».

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гакова М.В. Міжнародні готельні мережі: сутність та особливості в умовах глобалізації. *Бізнес-навігатор*. 2023. № 2. С. 42–47.
2. Луцький І.М. Нормативно-правове регулювання діяльності готельних мереж в Україні. *Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка*. Вип. 19, 2024. С. 282–296.
3. Національна доповідь «Цілі сталого розвитку: Україна». URL: <https://www.kmu.gov.ua/storage/app/sites/1/natsionalna-dopovid-csr-Ukrainy.pdf>
4. Кропивний Є.В. Гостинність як об'єкт адміністративно-правового регулювання. *Глобальні тенденції та проблеми розвитку вищої освіти: матеріали міжнародної науково-практичної конференції* (Київ, 1 груд. 2023 р.). Київ: Видавничий центр «Кафедра», 2023. С. 142–145.
5. Братіцел М. Л. Генеза громадського харчування як соціокультурного явища. *Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку*. 2019. Вип. 31. С. 181–185.
6. Внутрішня торгівля України: економічні умови ефективного розвитку: монографія / за заг. наук. ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2006. 195 с.
7. Бишева Н.О. Фірмовий стиль закладу громадського харчування: естетичний аспект. *Молодий вчений*. 2019. № 5(21). С. 338–340.
8. Малков Д. І. Система громадського харчування України: теоретико-методичний аналіз сучасних і перспективних трендів функціонування. *БІЗНЕСІНФОРМ*. 2018. № 8. С. 93–99.
9. ДСТУ 3862-99 – Громадське харчування. Терміни та визначення. URL: <https://www.tourinfocenter.odessa.ua/dstu-3862-99/#page-content>
10. Кропивний Є.В. Загальна характеристика основних засад адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності. *Україна-2024: глобальні та регіональні виклики: матеріали міжнародної науково-практичної конференції* (Рівне, 11 жовт. 2024 р.). Рівне:

Навчально-науковий інститут права Національного університету водного господарства та природокористування, 2024. С. 118–122.

11. Табенська О.І. Розвиток інтеграційних процесів у туристичній сфері: монографія. Вінниця: ТОВ «Твори», 2022. 332 с.

12. Шамара І.М. Мерчандайзинг та його роль в сучасному ресторанному господарстві. *Ефективна економіка*. 2014. № 6. С. 212–215.

13. Безтелесна, Л., Пляшко, О., & Малков, Д. (2019). Громадське харчування як індикатор якості життя людських ресурсів та соціально-економічного розвитку суспільства. *Scientific Notes of Lviv University of Business and Law*. 2019. № 23. С. 4–12. 6

14. Краснокутська Ю., Андренко І., Муращенко Є. Особливості функціонування підприємств харчування в умовах пандемії. *Економіка та суспільство*. 2022. № 45. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-45-14> 3

15. Restaurant Industry Trends. URL: <https://www.bluecart.com/blog/restaurant-industry-trends>

16. K. Byrd, E. Her, A. Fan, B. Almanza, Y. Liu, S. Leitch. Restaurants and COVID-19: What are consumers' risk perceptions about restaurant food and its packaging during the pandemic? *International Journal of Hospitality Management*. №94 (2021). P. 102–121.

17. Сталий розвиток українського туризму: що маємо створити для майбутнього. URL: <https://ukraine-oss.com/stalyj-rozvytok-ukrayinskogo-turyzmu-shho-mayemo-stvoryty-dlya-majbutnogo/>

18. Краснокутська Ю., Сегеда І., Безпалова А. Післявоєнне відновлення туристичної індустрії України в контексті сталого розвитку. *Економіка та суспільство*. 2023. № 56. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-56-88>

19. Русавська В.А. Гостинність в українській побутовій культурі XIX ст.: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. істор. наук: спец. 17.00.01. К., 2007. 27 с.

20. Андрущенко Г.І. Гостинність як одна із перших форм прояву людської довіри. http://www.soctech-journal.kpu.zp.ua/archive/2011/52/52_2011.pdf#page=7

-
21. Філософські нариси туризму: Науково-навчальне видання / За ред. В.С. Пазенка. Київ: Український Центр духовної культури, 2005. 328 с.
22. Шаповаленко Д., Соколов Д., Карюк А., Панченко К. Перспективи розвитку готельних мереж на туристичному ринку України. Молодий вчений. 2023. №3(115). С. 134–137.
23. Webster N. American Dictionary of the English Language. N.Y.: Published by S. Converse, 1993. 1094 p.
24. Комарніцький І. О. Гостинність як культурне явище : історіографічний огляд. Українська культура : минуле, сучасне, шляхи розвитку. *Наукові записки Рівненського державного гуманітарного університету*. 2012. Вип. 18. Т. II. С. 17–21.
25. Міжнародний туристичний форум «Туризм в Україні: виклики та відновлення». URL: https://kneu.edu.ua/ua/mijnarodniy_turist/
26. Василькова І. О. Поняття «гостинність» вербалізоване в німецькій та українській мовних картинах світу. *Вісник ЛНУ ім. Тараса Шевченка*. 2014. № 3 (286). С. 58–68.
27. Андренко І., Шестірко А. Особливості функціонування готельних ланцюгів в Україні. *Економіка та суспільство*. 2022. № 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-6>
28. Поплавська А. Феномен гостинності у соціокультурному просторі: від витоків до сучасності: дис.... к. культур. Київ, 2017. 209 с.
29. Вишневська Г. Еволюція сфери гостинності міста Києва другої половини ХІХ – початку ХХ століття в контексті розвитку українського туризму: автореф. дис ... к. культурол. Київ, 2008. 22 с.
30. Демчук Л.І., Тарасюк Г.М., Каленська В.П. Індустрія гостинності: до визначення поняття hospitality industry: to the definition of the concept. *Економіка та суспільство*. 2024. № 61. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-61-89>
31. Комарніцький І.О. Гостинність як культурне явище: історіографічний огляд. *Наукові записки Рівненського державного гуманітарного університету*. 2012. № 18(2). С. 219–223.

32. Табенська О. І. Тенденції розвитку індустрії гостинності. *Сучасний стан та перспективи розвитку економіки, обліку, менеджменту, фінансів та права*: зб. тез доп. міжн. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 26 січня 2019 р.): у 7 ч. Полтава: ЦФЕНД, 2019. Ч. 5. С. 22–25.

33. Кропивний Є.В. Види об'єктів сфери громадського харчування та гостинності. *Київський часопис права*. 2024. № 4. С. 89–94. DOI: <https://doi.org/10.32782/klj/2024.4.12>

34. 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.

35. ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»: затв. Наказом Міністерства регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 р. № 703.

36. 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>

37. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.

38. Гурбик Ю. Ю. and Долгих, А. С. (2020) *Класифікація закладів ресторанного господарства в українській науці*. Science, Research, Development (28). P. 36–37.

39. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підр. за ред. П'ятницької Н. О. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

40. Чернова Г.В. Особливості розвитку ресторанного господарства Вінниччини. URL: <http://aokornus.at.ua/JOURNALS/2013.pdf>

41. Голод А. П., Феленчак Ю. Б. Трансформація структури ресторанного господарства Львівської області. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. Ужгород: Видавничий дім «Гельветика». 2015. Вип. 3. С. 80–83.

42. Організація послуг харчування. URL: http://generation.at.ua/load/knigi/organizacija_poslu.

43. Типи ресторанів і що потрібно про них знати. URL: <https://pomodorobrand.top/ua/articles/tipi-restoraniv-i-shho-potribno-pro-nih-znati>

44. Types of Catering Services: A Comprehensive Guide. URL: <https://www.caterboss.ie/article/types-of-catering-services>

45. Назаренко І.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник / І. А. Назаренко, О. А. Боднарук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

46. Шевчук Ю.А. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного бізнесу України: чинники та проблеми. *Проблеми розвитку економіки. Вісник КНУТД. Серія: Економічні науки*. 2020. № 1 (143). С. 41–51.

47. 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.

48. 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. Харків: Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, 2020. С. 43–44.

49. 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.

50. Євтушенко О. Н. Державне управління (Основи теорії державного управління): навчальний посібник у трьох частинах] / О.Н. Євтушенко, В. І. Андріяш. Миколаїв : Вид-во ЧДУ ім. Петра Могили, 2013. Ч. 1. Основи теорії державного управління. 2013. 268 с.

51. Лютіков, П. С., Кузьменко, О. В., & Чорна, В. Г. Принципи адміністративно-правового регулювання нотаріальної діяльності: поняття та

класифікація. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: право, публічне управління та адміністрування*. 2023. № 8. URL: <https://doi.org/10.54929/2786-5746-2023-8-01-04>

52. Войтенко О. О. Принципи трудового права в системі засобів правового регулювання трудових відносин. *Прикарпатський юридичний вісник*. 2017. Вип. 1(16). Т. 3. С. 81–85.

53. Поляничко А. О. До питання про принципи та норми права. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. 2013. Вип. 22. Ч. I. Т. 1. С. 71–73.

54. Старчук О. В. Щодо поняття принципів права. *Часопис Київського університету права*. 2012. № 2. С. 40–43.

55. Мирошніченко О.С. Адміністративно-правові засоби охорони земельних відносин в Україні : дис. на здоб. наук. ступ. канд. юрид. наук спеціальність 12.00.07 «теорія управління; адміністративне право і процес; фінансове право». Харків : Національний університет внутрішніх справ, 2005. 202 с.

56. Загальна теорія держави і права: підручник для студентів юридичних вищих навчальних закладів / М. В. Цвік, О. В. Петришин, Л. В. Авраменко та ін.; За ред. д-ра юрид. наук, проф., акад. АПрН України М. В. Цвіка, д-ра юрид. наук, проф., акад. АПрН України О. В. Петришина. Харків: Право, 2009. 584 с.

57. Чорна В.Г. Обмеження в адміністративному праві: дис. на здоб. наук. ступ. докт. юрид. наук зі спец. 12.00.07 «адміністративне право і процес; фінансове право; інформаційне право». Х. : ХНУВС, 2019. 517 с.

58. Перова В.В. Розвиток сфери гостинності в умовах кризи. URL: <http://repositsc.nuczu.edu.ua/bitstream/123456789/18400/1/ZbirnikTurizm.pdf#page=42>

59. Скобкін С.С. Чи є у нас індустрія гостинності? Парад готелів. 2000. № 4. С. 1–6.

60. Ротань П.О. Особливості індустрії гостинності. URL: <http://elar.tsatu.edu.ua/bitstream>

-
61. Дишкантьок О.В. Теоретико-методологічні основи розбудови державного управління індустрією гостинності. Економічні інновації. Вип. № 61. С. 85–93.
62. Кропивний Є.В. Принципи адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності. *Журнал східноєвропейського права*. 2024. № 122. С. 105–111.
63. Бандурка О. М. Управління в органах внутрішніх справ України: підруч. Х. : Ун-т внутр. справ, 1998. 394 с.
64. Гаврада І. Цензура як прояв недемократичності державної політики України у сфері засобів масової інформації. *Політичний менеджмент*. 2006. № 5. С. 95–106.
65. Kilpatrick D. Definitions of Public Policy and Law. Charleston : Medical University of South Carolina, National Violence Against Women Prevention Research Center, n.d. N. pag. URL: <https://web.archive.org/web/20100425062056/http://www.musc.edu/vawprevention/policy/definition.shtml>.
66. Кучеренко О. Державна політика: аналіз сучасних політологічних концепцій. *Актуальні проблеми реформування державного управління в Україні*: мат. наук.-практ. конф. К.: Вид-во УАДУ, 1997. С. 279–281.
67. Сокурено В.В. Публічне адміністрування сферою оборони в Україні: дис. на здоб. наук. ступ. докт. юрид. наук зі спец. 12.00.07 – адміністративне право і процес; фінансове право; інформаційне право. К.: НАВС, 2016. 573 с.
68. Goffman E. Asylums: Essays n the Social Situation on Mental Patients and other Inmates. N.Y., 1961. P. 345.
69. Кропивний Є.В. Державна політика у сфері громадського харчування та гостинності. *Київський часопис права*. 2025. № 3. С. 189–195. DOI: <https://doi.org/10.32782/klj/2025.3.26>
70. Дем'янчук О. П. «Державна політик» та «публічна політика»: варіант перехідного періоду. URL: http://www.library.ukma.kiev.ua/e-lib/nz/nz18_2000_polityk/05_demyanchyk_op.pdr.

71. Про Стратегію сталого розвитку «Україна – 2020»: затв. Указом Президента України від 12 січня 2015 року № 5/2015.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5/2015#Text>

72. Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року: затв. Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722/2019.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/722/2019#Text>

73. Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року: затв. Розпорядженням Кабінету Міністрів України від 16 березня 2017 р. № 168-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#Text>

74. Словник української мови / під ред. І. К. Білодід та ін. К. : Наук. думка, 1972. 3132 с. Т. 3. 1972. 744 с.

75. Шершньова З. Є. Стратегічне управління: підр. [2-ге вид., переробл. і допов. К. : КНЕУ, 2004. 699 с.

76. Нацбанк підрахував, як прискорилося інфляція у квітні.
URL: <https://ua.news/ua/natsbank-pidrahuvav-yak-pryskorylas-inflyatsiya-u-kvitni>

77. Москвічова О. Відновлення готельно-ресторанного бізнесу України у післявоєнний період: зарубіжний досвід. *Трансформація готельно-ресторанного бізнесу регіону в умовах євроінтеграції* : мат. міжн. наук.-практ. конф. (м. Чернівці, 11 травня 2023 р.). Чернівці: Технодрук, 2023. С. 68–70.

78. Гірняк Л. І., Глагола В. А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2018. № 16. С. 71–78.

79. Лозова О. А. Сучасний розвиток готельного господарства в Україні. Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства. 2017. Вип. 185. С. 251–259.

80. Про затвердження критеріїв оцінки допустимості державної допомоги на відновлення платоспроможності та реструктуризацію суб'єктів господарювання: затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 31 січня 2018 р. № 36. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/36-2018-%D0%BF#n10>

-
81. Селіванов В., Діденко Н. Правова природа регулювання суспільних відносин. *Право України*. 2000. № 10. С. 10–16.
82. Мельник О. М. Правове регулювання та шляхи підвищення його ефективності: дис. на здоб. наук. ступ. канд. юрид. наук зі спец. 12.00.01 - теорія та історія держави і права; історія політичних і правових учень. 2004. НАН України Інститут держави і права ім. В.М. Корецького, К. 208 с.
83. Петренко Н.О., Поліщук О.А., Коваленко Л.Г. Правове регулювання та аспекти ціноутворення в сфері готельно-ресторанного і туристичного бізнесу. *Ефективна економіка*. 2022. № 5. DOI: <https://doi.org/10.32702/2307-2105-2022.5.6>
84. Цивільного кодексу України: Закон України від 16 січня 2003 року № 435-IV. *Відомості Верховної Ради України*, 2003. №№ 40-44. ст. 356.
85. Податковий кодекс України: Закон України від 2 грудня 2010 року № 2755-VI. *Відомості Верховної Ради України*, 2011. № 13-14, № 15-16, № 17. Ст.112.
86. Про внесення змін до Податкового кодексу України та інших законів України щодо стимулювання розвитку цифрової економіки в Україні: Закон України від 4 грудня 2024 року № 4113-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4113-20#n5>
87. ФОПам піднімуть військовий збір з 1 січня 2025. URL: <https://suspilne.media/910561-fopam-pidnimut-vijskovij-zbir-z-1-sicna-2025-zelenskij-pidpisav-zakon/>
88. У 2024 українці закрили рекордну за 5 років кількість ФОПів – майже 210 тисяч. URL: <https://blog.youcontrol.market/u-2024-ukrayintsi-zakrili-riekordnu-za-5-rokiv-killist-fopiv-maizhie-210-tisiach/>
89. Про туризм: Закон України від 15 вересня 1995 року № 324/95-ВР. *Відомості Верховної Ради України*, 1995. № 31. Ст. 241.
90. Про інвестиційну діяльність: Закон України від 18 вересня 1991 року № 1560-XII. *Відомості Верховної Ради України*, 1991. № 47. Ст. 646. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1560-12#Text>

91. Про курорти: Закон України від 5 жовтня 2000 року № 2026-III. *Відомості Верховної Ради України*, 2000. № 50. Ст. 435. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2026-14#Text>

92. Про державну допомогу суб'єктам господарювання: Закон України від 1 липня 2014 року № 1555-VII. *Відомості Верховної Ради*, 2014. № 34. Ст. 1173.

93. Про захист прав споживачів: Закон України від 12 травня 1991 року № 1023-XII. *Відомості Верховної Ради УРСР*, 1991. № 30. Ст. 379. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>

94. Про затвердження критеріїв оцінки допустимості державної допомоги суб'єктам господарювання для забезпечення розвитку регіонів та для підтримки середнього та малого підприємництва: затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 18 квітня 2023 р. № 348. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/348-2023-%D0%BF#n137>

95. Про затвердження критеріїв оцінки допустимості державної допомоги суб'єктам господарювання на професійну підготовку працівників: затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 11 січня 2018 р. № 11. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/11-2018-%D0%BF#n8>

96. Про затвердження критеріїв оцінки допустимості державної допомоги суб'єктам господарювання на працевлаштування окремих категорій працівників та створення нових робочих місць: затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 31 січня 2018 р. № 33. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/33-2018-%D0%BF#n9>

97. Про затвердження критеріїв оцінки допустимості державної допомоги на відновлення платоспроможності та реструктуризацію суб'єктів господарювання: затв. постановою Кабінету Міністрів України від 31 січня 2018 р. № 36. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/36-2018-%D0%BF#n10>

98. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: затв. Наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 № 19. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text>

99. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 15 березня 2006 р. № 297. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/297-2006-%D0%BF#Text>

100. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 29 липня 2009 р. № 803. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-%D0%BF#Text>

101. ДСТУ 3862-99 – Громадське харчування. Терміни та визначення. URL: https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99

102. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства». URL: https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99

103. Про затвердження Порядку розміщення майданчиків для харчування біля стаціонарних закладів ресторанного господарства в місті Києві: затв. Розпорядженням виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації) від 7 листопада 2013 року № 2027. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/UPR13059>

104. Про затвердження Міської цільової програми розвитку міжнародного співробітництва, туризму та маркетингу міста Одеси на 2024 – 2026 роки: затв. Рішенням Одеської міської ради № 2202-VIII від 26.06.2024. URL: <https://omr.gov.ua/ua/acts/council/205026/>

105. Про затвердження Міської цільової програми розвитку міжнародного співробітництва, туризму та маркетингу міста Одеси на 2024 – 2026 роки: затв. Рішенням Одеської міської ради №2202-VIII від 26.06.2024. URL: <https://omr.gov.ua/ua/acts/council/205026/>

106. Стратегія розвитку Львівської області на період 2021-2027 років: затв. Рішенням Львівської обласної ради № 948 від 24 грудня 2019 року. URL: <https://loda.gov.ua/documents/50001><https://loda.gov.ua/documents/49999>

107. Про затвердження Стратегії розвитку Львівської області на період

2021 – 2027 років та Плану заходів з реалізації у 2021 – 2023 роках Стратегії розвитку Львівської області на період 2021 – 2027 років: затв. Рішенням Львівської обласної ради № 948 від 24 грудня 2019 року.
URL: <https://loda.gov.ua/documents/50001>

108. Of the committee of ministers to member states relating to public liability. Adopted by the Committee of Ministers on 18 September 1984 at the 375th meeting of the Ministers' Deputies. URL: <https://rm.coe.int/16804e3398>

109. Беньо М. Вплив теорії публічної адміністрації на розвиток адміністративного права (приклад Польщі). Законодавство України: наук.-практ. коментар. 2006. № 7. С. 8–12.

110. Білозерська Т. О. Реформування публічної адміністрації в Україні як крок до європейської інтеграції. *Форум права*. 2007. № 2. С. 11–19.

111. Панейко Ю. Л. Теоретичні основи самоврядування. Л.: Літопис, 2002. 196 с.

112. Колпаков В.К. Про публічні адміністрації. *Право України*. 2003. № 5. С. 28–31.

113. Білоконь О.В. Адміністративно-правове регулювання реадмісії в Україні: автореф. дис. ... канд. юрид. наук: 12.00.07 зі спец. 12.00.07 «Адміністративне право і процес; фінансове право; інформаційне право». К., 2015. 16 с.

114. Шевченко Л.В. Публічне адміністрування у сфері цивільного захисту населення : дис. ... канд. юрид. наук : 12.00.07 зі спец. «Адміністративне право і процес; фінансове право; інформаційне право». Київ : 2012. 245 с.

115. Колпаков В. К. Адміністративно-деліктний правовий феномен: монографія. К.: Юрінком Інтер, 2004. 528 с.

116. Словник іншомовних слів / уклад. : С. М. Морозов, Л. П. Шкарапута. К. : Наук. думка, 2000. 680 с.

117. Про Кабінет Міністрів України: Закон України від 27 лютого 2014 року. № 794. *Відомості Верховної Ради*. 2014. № 13. Ст. 222.

118. Про затвердження Положення про Міністерство розвитку громад та територій України: затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 30 червня 2015 р. № 460. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/460-2015-%D0%BF#Text>

119. Положення про Міністерство охорони здоров'я України: затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 25 березня 2015 р. № 267. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua>

120. Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини: затв. Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 29 грудня 2012 № 1140. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua>

121. Про утворення державної установи «Центр громадського здоров'я Міністерства охорони здоров'я України»: затв. Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 18 вересня 2015 р. № 604. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua>

122. Утворено ДУ «Центр громадського здоров'я Міністерства охорони здоров'я України». URL: <https://www.apteka.ua/article/373820>

123. Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів: затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 2 вересня 2015 р. № 667. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua>

124. Деякі питання Міністерства економіки, довкілля та сільського господарства: затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 21 липня 2025 р. № 903. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/903-2025-%D0%BF#Text>

125. Про державну допомогу суб'єктам господарювання. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1555-18#Text>

126. Деякі питання діяльності Державного агентства розвитку туризму: затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 24 грудня 2019 р. № 1162. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1162-2019-%D0%BF#Text>

127. Про місцеві державні адміністрації: Закон України від 9 квітня 1999 року № 586-XIV. *Відомості Верховної Ради України*, 1999, № 20-21. Ст. 190. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/586-14#Text>

-
128. Про місцеве самоврядування в Україні: Закон України від 21 травня 1997 року № 280/97-ВР. *Відомості Верховної Ради України*, 1997. № 24. Ст. 170. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/280/97-%D0%B2%D1%80#Text>
129. Конституція України: Закон України від 28 червня 1996 року. *Відомості Верховної Ради України*, 1996. № 30. Ст. 141.
130. Новий тлумачний словник української мови: у 4-х т. К.: Видавництво «Аконіт», 1998. Т. 2. 912 с.
131. Юридична енциклопедія: в 6 т. / редкол: Ю.С. Шемшученко (відп. ред.) та ін. К.: Укр. енциклопедія, 1998–1999. Т. 2: Д–Й. 744 с.
132. Новий англо-російський юридичний словник / Березовенко С.М., Березовенко Ю.Ф., Чернобай Д.М., Яценко І.С. К.: Євроіндекс Лтд, 1993. 320 с.
133. Ярмиш Н.М. Використання методу лінгвістичної інтуїції для встановлення причинного зв'язку у кримінальному праві. *Вісник Запорізького юридичного інституту МВС України*. 2003. № 2 (23). С. 255–262.
134. Знаменський Г.Л. Удосконалення господарського законодавства: цілі і засоби. К.: Наукова думка, 1980. 187 с.
135. Корчевна Л. До критики поняття «механізм правового регулювання». *Право України*. 2003. № 1. С. 117–119.
136. Небрат О.О. Правові засоби управління конфліктами в органах внутрішніх справ України (організаційно-правові питання): автореф. дис... канд. юрид. наук: 12.00.07 / Національний ун-т внутрішніх справ. Х., 2002. 20 с.
137. Кропивний Є.В. Засоби адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності. *Наукові інновації та передові технології*. 2025. № 10(50). С. 1051–1060. DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-10\(50\)-1051-1060](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-10(50)-1051-1060)
138. Березовська І.Р. Адміністративно-правові засоби забезпечення інформаційної безпеки в Україні: дис. на здоб. наук. стип. канд. юрид. наук зі спец. 12.00.07 – адміністративне право і процес; фінансове право; інформаційне право, НАВС, 2012. 239 с.
139. Ольховський Є.Б. Адміністративно-правові засоби забезпечення

громадської безпеки: дис. на здоб. наук. ступ. канд. юрид. наук зі спец. 12.00.07.- теорія управління; адміністративне право і процес; фінансове право; інформаційне право. Х. Національна юридична академія України імені Ярослава Мудрого, 2003. 191 с.

140. Безсмертний О.К. Адміністративно-правові заходи впливу за порушення громадського порядку: Автореф. дис... к-та юрид. наук. Харків, 1990. 16 с.

141. Онуфрієнко О. В. Правові засоби у контексті інструментальної теорії права: дис. на здоб. наук. стип. канд. юрид. наук зі спец. 12.00.01 – Теорія та історія держави і права; історія політичних та правових вчень. Запоріжжя: ЗЮІ МВС України, 2003. 196 с.

142. Кузьменко О.В. Курс адміністративного права України. Підручник./ за заг. ред. Колпакова В.К., Кузьменко О.В., Пастуха І.Д. К. : Юрінком Інтер, 2013. 912 с.

143. Колпаков В.К., Кузьменко О.В. Адміністративне право України: Підручник. К.: Юрінком Інтер, 2003. 544 с.

144. Кожура Л.О. Поняття адміністративних методів державного управління правом осіб з інвалідністю на медичну допомогу. URL: https://aord.com.ua/uploads/European_Reforms_Bulletin_3_2019_2_8028d7dfe2.pdf

145. Адміністративне право України: Підручник [Ю.П.Битяк, В.М.Гаращук, О.В. Дьяченко та ін.; за ред. Ю.П.Битяка. К.: Юрінком Інтер, 2004. 544 с.

146. Битяк Ю.П. Правові засади управлінської політики на сучасному етапі. Конфлікти в суспільствах, що трансформуються: Зб. наук. ст. (За матер. XI Харків. політолог. чит.). Х.: Право. 2001. С.162-163.

147. Ігнатченко І.Г. Форми та методи державного управління культурою в Україні: дис. на здоб наук. ступ. канд. юрид. наук. зі спец. 12.00.07 «адміністративне право і процес; фінансове право; інформаційне право»,

Національна юридична академія України імені Ярослава Мудрого. Х. 2009. 198 с.

148. Воронятніков О. О. Поняття економічних заходів публічного адміністрування сферою санітарного та епідемічного благополуччя населення URL: https://pjuv.nuoua.od.ua/v1-4_2019/5.pdf

149. Бандурка О.М. Управління в органах внутрішніх справ України: Підручник. Х.: Ун-т внутр. справ, 1998. 477 с.

150. Колпаков В.К. Адміністративне право України. К.: Юрінком Інтер, 1999. 732 с.

151. Про затвердження Порядку та умов надання компенсації за спожиті комунальні послуги під час розміщення внутрішньо переміщених осіб у будівлях (приміщеннях) об'єктів державної, комунальної та приватної власності у період воєнного стану: затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 11 березня 2022 р. № 261. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/261-2022-%D0%BF#Text>

152. Про затвердження Порядку компенсації витрат за тимчасове розміщення (перебування) внутрішньо переміщених осіб: затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 19 березня 2022 р. № 333. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/333-2022-%D0%BF#Text>

153. Кропивний Є.В. Міжнародний досвід адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності. *Dictum Factum*. 2025. № 2(18). С. 96–101. DOI: <https://doi.org/10.32703/2663-6352/2025-2-18-96-101>

154. Табенська О.І. Розвиток інтеграційних процесів у туристичній сфері: монографія. Вінниця: ТОВ «Твори», 2022. 332 с.

155. European Council conclusions on Ukraine, the membership applications of Ukraine, the Republic of Moldova and Georgia, Western Balkans and external relations, 23 June 2022. URL: https://neighbourhood-enlargement.ec.europa.eu/news/european-council-conclusions-ukraine-membership-applications-ukraine-republic-moldova-and-georgia-2022-06-24_en

156. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. URL: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj/eng>

157. Turnover of Event Catering and Other Food Service Activities in Sweden. URL: <https://www.reportlinker.com/dataset/81609f1090c93f5784325ddea474227a7e957296>

158. Mattias Eriksson, Jonas Christensen, Christopher Malefors Making food waste illegal in Sweden – Potential gains from enforcing best practice in the public catering sector. Sustainable Production and Consumption, 2022. № 35(9). URL: https://www.researchgate.net/publication/365325967_Making_food_waste_illegal_in_Sweden_-_Potential_gains_from_enforcing_best_practice_in_the_public_catering_sector

159. Livsmedelsförordning (2006:813). URL: <https://faolex.fao.org/docs/pdf/swe068126.pdf>

160. Gross Investment in Event Catering Sector in France. URL: <https://www.reportlinker.com/dataset/8e95ac11cedccad6cd409a9954fa9b265e98dfba>

161. Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung: Veröffentlicht mit Geschäftszahl: BMG-75210/0005-II/B/13/2011 vom 2.8.2011. URL: https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/LL_Grosskuechen__Kuechen_des_Gesundheitswesens.pdf?9t1eky

162. Österreichische Strategie Nachhaltige Entwicklung (ÖSTRAT). URL: https://www.bmk.gv.at/themen/klima_umwelt/nachhaltigkeit/strategien/oestrat.html

163. Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. URL: <https://faolex.fao.org/docs/pdf/eur34771.pdf>

164. Draft royal decree on controls and other official activities carried out on the agri-food chain and related operations. URL: <https://technical-regulation-information-system.ec.europa.eu/en/notification/23296/text/D/EN>

165. Draft royal decree on processing aids used in food processing and production processes. URL: <https://www.global-regulation.com/translation/spain/1437234/royal-decree-650-2011%252c-from-9-may%252c-which-approves-the-reglamentacin-relating-to-soft-drinks.html>

166. Ley 16/2021, de 14 de diciembre, por la que se modifica la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria. URL: <https://www.boe.es/eli/es/l/2021/12/14/16/con>

167. Spanish Agency for Food Safety and Nutrition. https://www.aesan.gob.es/en/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm

168. Spotlight: food and cosmetic safety in Spain. URL: <https://www.lexology.com/library/detail.aspx?g=d7f9962c-7c25-4866-ac9b-0e3c0ebb0d6d>

169. Spanish hotel market outlook 2024. URL: <https://globalassetsolutions.com/wp-content/uploads/SpanishHotelMarket.pdf>

170. The investment opportunities in Spain's Hospitality Industry. URL: <https://boldergroup.com/insights/blogs/investment-opportunities-in-spain-hospitality/>

171. El sector turístico español afronta nuevas exigencias para evitar el desperdicio alimentario. <https://blogturismo.garrigues.com/esg/el-sector-turistico-espanol-afronta-nuevas-exigencias-para-evitar-el-desperdicio-alimentario>

172. Hospitality sector to take action against new flexible working restrictions. URL: <https://www.thebulletin.be/hospitality-sector-take-action-against-new-flexible-working-restrictions>

173. Strategiju razvoja održivog turizma do 2030. Godine. URL: https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2023_01_2_18.html

174. O ugostiteljskoj djelatnosti ("Sl. novine FBiH", br. 32/2009). URL: <https://www.paragraf.ba/propisi/fbih/zakon-o-ugostiteljskoj-djelatnosti.html>

-
175. Дідух В.В. Ідентифікація реінжинірингу в системі інструментарію перепроєктування бізнес-процесів. *Вісник Дніпропетровського університету*. 2013. Вип. 7(3). С. 121–126.
176. Савенко Ю.М. Основні тенденції громадського харчування. *Вісник КНУТД*, 2014. № 4. С. 31–37.
177. Могилова, А. Ю., Вознюк М. А. Формування комплексу заходів Public relations на підприємствах громадського харчування. *Економіка, управління та адміністрування*. 2020. № 4(90). С. 33–37.
178. Білик І.В. Роль маркетингу та PR-технологій у діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка. Управління. Інновації*. 2014. № 1. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/eui_2014_1_7.
179. Буторіна В.Б. Іміджеологія і PR підприємств туристичної галузі: навчально-методичний посібник. Кам'янець-Подільський: ПП «Медобори-2006», 2015. 112 с.
180. Кропивний Є.В. Напрямки вдосконалення сфери громадського харчування та гостинності. *Проблеми правового регулювання публічних відносин в контексті сучасних глобалізаційних та євроінтеграційних процесів в Україні: матеріали міжнародної науково-практичної конференції* (Київ, 18 черв. 2024 р.). Київ: Видавничий центр «Кафедра», 2024. С. 32–37.
181. Self-Employed People in Accommodation and Food Services Sector in Japan.
URL: <https://www.reportlinker.com/dataset/a9a9e5601ce3136b356c0b5f20eb7612c03abafe>

**СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ
в яких опубліковані основні наукові результати дисертації:**

1. Кропивний Є.В. Види об'єктів сфери громадського харчування та гостинності. *Київський часопис права*. 2024. № 4. С. 89–94. DOI: <https://doi.org/10.32782/klj/2024.4.12>

2. Кропивний Є.В. Принципи адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності. *Журнал східноєвропейського права*. 2024. № 122. С. 105–111. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.11297285>

3. Кропивний Є.В. Міжнародний досвід адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності. *Dictum Factum*. 2025. № 2(18). С. 96–101. DOI: <https://doi.org/10.32703/2663-6352/2025-2-18-96-101>

4. Кропивний Є.В. Державна політика у сфері громадського харчування та гостинності. *Київський часопис права*. 2025. № 3. С. 189–195. DOI: <https://doi.org/10.32782/klj/2025.3.26>

5. Кропивний Є.В. Засоби адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності. *Наукові інновації та передові технології*. 2025. № 10(50). С. 1051–1060. DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-10\(50\)-1051-1060](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-10(50)-1051-1060)

які засвідчують апробацію матеріалів дисертації:

6. Кропивний Є.В. Гостинність як об'єкт адміністративно-правового регулювання. *Глобальні тенденції та проблеми розвитку вищої освіти: матеріали міжнародної науково-практичної конференції* (Київ, 1 груд. 2023 р.). Київ: Видавничий центр «Кафедра», 2023. С. 142–145.

7. Кропивний Є.В. Напрямки вдосконалення сфери громадського харчування та гостинності. *Проблеми правового регулювання публічних відносин в контексті сучасних глобалізаційних та євроінтеграційних процесів в Україні: матеріали міжнародної науково-практичної конференції* (Київ, 18 черв. 2024 р.). Київ: Видавничий центр «Кафедра», 2024. С. 32–37.

8. Кропивний Є.В. Загальна характеристика основних засад адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності. *Україна-2024: глобальні та регіональні виклики: матеріали міжнародної науково-практичної конференції* (Рівне, 11 жовт. 2024 р.). Рівне: Навчально-науковий інститут права Національного університету водного господарства та природокористування, 2024. С. 118–122.

СТРАТЕГІЯ (КОНЦЕПЦІЯ) РОЗВИТКУ ДЕРЖАВНОЇ ПОЛІТИКИ В СФЕРІ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ НА ПЕРІОД ДО 2030 РОКУ

I. Існуючі проблеми та сучасний стан державної політики в сфері громадського харчування та гостинності

Сучасний стан сфери громадського харчування та гостинності в Україні характеризується рядом проблем, що знижують її ефективність та конкурентоспроможність. До основних проблем належать:

1. **Невизначеність правового поля:** Відсутність комплексного законодавства, яке б охоплювало всі аспекти діяльності підприємств у цій сфері, призводить до правової невизначеності та порушень стандартів якості й безпеки.
2. **Недостатня підтримка підприємців:** Низький рівень державної підтримки для малого та середнього бізнесу, зокрема через відсутність податкових пільг, субсидій та програм розвитку.
3. **Слабка інфраструктура:** Багато закладів громадського харчування та гостинності не відповідають сучасним вимогам, що обмежує їхній розвиток і вплив на туристичну привабливість країни.
4. **Низький рівень кваліфікації кадрів:** Відсутність належної підготовки та кваліфікації робітників, що призводить до низької якості обслуговування та відсутності необхідних навичок у роботі з новими технологіями та інноваціями.
5. **Відсутність стратегії розвитку гастрономічного туризму:** Недостатня увага до розвитку гастрономічного туризму, який є важливим сегментом індустрії гостинності.

II. Мета, засади, принципи та інструменти державної політики в сфері громадського харчування та гостинності

Мета державної політики - розвиток ефективної, конкурентоспроможної та стійкої індустрії громадського харчування та гостинності, що відповідає сучасним вимогам безпеки, якості послуг і потребам споживачів, а також сприяє економічному зростанню та розвитку туризму.

Засади державної політики:

- **Інклюзивність:** Забезпечення рівних можливостей для всіх учасників ринку, зокрема для малого та середнього бізнесу.
- **Прозорість:** Чітке і доступне регулювання ринку для підприємців і споживачів.
- **Інноваційність:** Впровадження новітніх технологій та підходів в управлінні, обслуговуванні та виробництві харчових продуктів.

- **Екологічна відповідальність:** Врахування екологічних вимог у процесах виробництва та обслуговування.

- **Соціальна орієнтація:** Забезпечення доступу до якісних послуг для всіх верств населення.

Принципи:

1) конституційні принципи: - законності; - верховенства права; - захисту прав людини та громадянина; - соціальної справедливості; - правової визначеності та стабільності; - відкритості;

2) принципи бізнесової цілісності: - координації; - сталого розвитку; - об'єктивності; - взаємоузгодженості економічних інтересів операторів, суспільства і держави; - визнання свободи господарської діяльності у сфері органічного виробництва та/або обігу органічної продукції; - принцип переорієнтації спеціалістів сфери громадського харчування та гостинності; - принцип розвитку застосування інноваційних технологій; - принцип соціально орієнтованого бізнесу; - принцип щедрості та доброзичливості по відношенню до гостей; - принцип використання цифрових технологій для забезпечення безпеки та комфорту гостей; - принцип постійного підвищення рівня освіти, забезпечення професійними кадрами;

3) принципи управління закладами сфери громадського харчування та гостинності;

4) принципи, що стосуються обслуговування в закладах сфери громадського харчування та гостинності.

Інструменти:

- Податкові пільги і субсидії для підприємств, що працюють в сфері громадського харчування та гостинності.

- Створення інфраструктурних програм для модернізації підприємств.

- Програми навчання та сертифікації кадрів.

- Дерегуляція та спрощення процедур ліцензування і сертифікації.

III. Стратегічні цілі та завдання державної політики в сфері громадського харчування та гостинності

Стратегічні цілі:

1. Забезпечення високої якості послуг у сфері громадського харчування та гостинності.

2. Підвищення конкурентоспроможності підприємств і розвиток малого та середнього бізнесу в індустрії.

3. Розвиток інфраструктури, включаючи модернізацію існуючих об'єктів громадського харчування та гостинності.

4. Залучення інвестицій у сферу громадського харчування та гостинності.

5. Підвищення рівня кваліфікації працівників галузі через впровадження програм професійної освіти та підвищення кваліфікації.

Завдання:

1. Створення та впровадження єдиного законодавчого та нормативного поля для сфери громадського харчування та гостинності.
2. Розвиток і підтримка гастрономічного туризму як важливої частини індустрії гостинності.
3. Підвищення екологічної відповідальності та використання сталих технологій у сфері громадського харчування.
4. Підтримка програм для розвитку малого та середнього бізнесу в ресторанному господарстві та гостинності.
5. Створення сприятливого середовища для інвестицій та залучення іноземних інвестицій;
6. Забезпечення безпеки харчових продуктів та послуг;
7. Розвиток інфраструктури, вдосконалення кадрової підготовки, впровадження інноваційних технологій та стандартів, а також просування національних брендів у глобальному контексті.

IV. Етапи реалізації державної політики в сфері громадського харчування та гостинності

Короткостроковий етап (1-2 роки):

- Розробка та ухвалення комплексного законодавства для регулювання сфери.
- Створення пілотних програм підтримки малого та середнього бізнесу.
- Впровадження субсидій та податкових пільг для підприємств.

Середньостроковий етап (3-5 років):

- Розвиток інфраструктури гостинності, включаючи готельні комплекси, ресторани та кафе.
- Створення програм навчання та сертифікації для кадрів галузі.
- Стимулювання розвитку гастрономічного туризму через маркетингові кампанії.

Довгостроковий етап (6-10 років):

- Повна реалізація стратегії розвитку гастрономічного туризму.
- Створення конкурентоспроможних на міжнародному ринку українських брендів ресторанного господарства.
- Залучення інвестицій у модернізацію інфраструктури та технологій галузі.

V. Моніторинг та оцінка виконання державної політики в сфері громадського харчування та гостинності

Моніторинг та оцінка ефективності реалізації політики будуть здійснюватися через:

1. Щорічні звіти та аудити виконання програм і стратегій.
2. Оцінку рівня інвестицій, створення нових робочих місць і зростання підприємств.
3. Оцінку якості послуг та безпеки харчових продуктів за допомогою незалежних організацій.
4. Визначення ефективності державних програм підтримки бізнесу та розвитку інфраструктури.

VI. Очікувані результати

1. Збільшення обсягу бізнесу в сфері громадського харчування та гостинності, створення нових робочих місць і підвищення економічної стабільності є важливими компонентами для забезпечення стійкого розвитку цієї галузі та економіки країни в цілому. Для досягнення цих цілей необхідно впроваджувати комплексні заходи, спрямовані на підтримку малого та середнього бізнесу, розвиток інфраструктури, підвищення кваліфікації кадрів та залучення інвестицій.

По-перше, розвиток ресторанного господарства та готельної індустрії сприяє значному зростанню обсягу бізнесу в сфері громадського харчування та гостинності. Це включає не лише збільшення кількості підприємств (ресторанів, кафе, готелів, барів, туристичних агентств), а й розширення їхніх послуг. Інвестиції в модернізацію інфраструктури, впровадження нових технологій і удосконалення бізнес-моделей дозволяють підвищити продуктивність і ефективність підприємств, що в свою чергу стимулює економічне зростання. Розвиток нових видів послуг, таких як гастрономічний туризм, організація культурних та розважальних заходів, а також онлайн-сервіси для бронювання та доставки, допомагають бізнесу адаптуватися до нових умов ринку і розширювати свою клієнтську базу.

По-друге, сфера громадського харчування та гостинності є одним із найбільших роботодавців, забезпечуючи робочі місця для десятків тисяч людей в усіх регіонах країни. Розвиток індустрії гостинності та ресторанного господарства веде до створення нових вакансій у різних сферах — від обслуговуючого персоналу до управлінців, кухарів, маркетологів, дизайнерів та інших спеціалістів. Зокрема, відкриття нових закладів громадського харчування, готелів і турбаз створює можливості для працевлаштування на місцевому рівні, сприяючи зменшенню безробіття та покращенню соціально-економічного становища в регіонах. Водночас, розвиток освіти та професійної підготовки кадрів в цій сфері, через створення навчальних закладів та програм підвищення кваліфікації, допоможе заповнити дефіцит кваліфікованих спеціалістів.

По-третє, підвищення економічної стабільності. Сфера громадського харчування та гостинності має значний вплив на стабільність національної економіки, оскільки ця галузь тісно пов'язана з іншими важливими секторами, такими як сільське господарство, торгівля, транспорт і туризм. Підвищення ефективності цієї галузі сприяє збільшенню надходжень до державного бюджету через податки, а також створенню стійких економічних умов для розвитку інших бізнес-секторів. Вклад цієї індустрії у валовий внутрішній продукт (ВВП) також допомагає зміцнити економіку, що особливо важливо для країни, яка переживає періоди економічних і соціальних труднощів. Розвиток бізнесу в сфері громадського харчування також забезпечує більшу стабільність на ринку праці, оскільки робочі місця створюються у різних регіонах, що дозволяє знизити рівень соціальної напруги та сприяє більш рівномірному розвитку країни.

По-четверте, інвестиції та інновації. Одним із факторів, що сприяє збільшенню обсягів бізнесу та економічній стабільності в галузі, є залучення інвестицій. Це можуть бути як внутрішні, так і іноземні інвестиції, спрямовані на модернізацію інфраструктури, впровадження нових технологій, розвиток нових форматів послуг та розширення підприємств. Інвестиції в інновації, такі як автоматизація процесів, цифровізація послуг і впровадження екологічно чистих технологій, допомагають бізнесу підвищити ефективність, знижувати витрати та покращувати якість обслуговування.

2. Зростання рівня задоволення споживачів завдяки впровадженню нових стандартів та високоякісних послуг є важливим чинником для розвитку сфери громадського харчування та гостинності. Стандартизація обслуговування, що охоплює як процес приготування їжі, так і рівень обслуговування клієнтів, допомагає забезпечити стабільно високий рівень якості. Впровадження сучасних стандартів якості та безпеки, таких як сертифікація за міжнародними системами управління якістю (наприклад, ISO 9001 або HACCP), дозволяє підприємствам впорядкувати процеси та знизити ризики, що можуть негативно вплинути на здоров'я споживачів або на імідж компанії.

Крім того, важливим аспектом є впровадження інновацій у сфері обслуговування, таких як автоматизація процесів замовлення, використання цифрових технологій для зручності клієнтів (наприклад, мобільні додатки для бронювання, оплати, меню), а також персоналізація послуг. Це дозволяє не тільки поліпшити взаємодію з клієнтами, але й створити атмосферу, що відповідає вимогам сучасних споживачів, які шукають комфорт і зручність. Завдяки цьому бізнеси можуть підвищувати лояльність клієнтів, створюючи конкурентні переваги та забезпечуючи сталий попит на свої послуги.

3. Розвиток гастрономічного туризму. Залучення міжнародних туристів завдяки створенню сильного бренду української кухні та гостинності.

4. Збільшення іноземних та внутрішніх інвестицій в інфраструктуру сфери громадського харчування та гостинності є важливим чинником для розвитку цієї галузі в Україні. Інвестиції дозволяють не тільки модернізувати існуючі заклади, але й створювати нові підприємства, що відповідають сучасним вимогам та стандартам. Інвестиції можуть бути спрямовані на розвиток нових готельних комплексів, ресторанів, кафе, а також на поліпшення інфраструктури для туристів — транспортних вузлів, об'єктів розміщення, об'єктів культурної та розважальної інфраструктури, що є важливими елементами для залучення туристів та підвищення якості обслуговування.

Іноземні інвестиції, зокрема, можуть принести новітні технології, стандарти та бізнес-моделі, що підвищують конкурентоспроможність українських підприємств на міжнародному ринку. Це включає впровадження сучасних технологій в обслуговуванні, зокрема автоматизацію процесів, інтеграцію цифрових платформ для бронювання та замовлення, а також використання екологічно чистих технологій у процесах виробництва та обслуговування. Внутрішні інвестиції, у свою чергу, можуть підтримувати розвиток малих та середніх підприємств, забезпечувати створення нових робочих місць та сприяти зростанню економіки на місцевому рівні.

Залучення інвестицій в інфраструктуру також має довгостроковий ефект для сталого розвитку галузі, адже зростання рівня інфраструктурних об'єктів створює сприятливі умови для розвитку туризму та зміцнення іміджу країни як популярної туристичної дестинації. В результаті, зростання інвестицій сприяє не лише покращенню інфраструктури, а й розвитку національної економіки, підвищенню якості послуг і поліпшенню соціального добробуту громадян.

5. Підвищення конкурентоспроможності. Посилення позицій українських підприємств на міжнародному ринку через інтеграцію інновацій та сталих технологій.

Таким чином, комплексний підхід до розробки і реалізації цієї стратегії дозволить забезпечити сталий розвиток сфери громадського харчування та гостинності в Україні на найближчі роки.

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. Президента Науково-дослідного
інституту публічного права,
доктор юридичних наук, професор

Сергій КОРОЄД

«10» лютого 2016 р.

А К Т

впровадження результатів дисертаційного дослідження

Кропивного Євгена Вікторовича

на тему: «Адміністративно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності в Україні», поданого на здобуття ступеня доктора філософії зі спеціальності 081 «Право» у науково-дослідну діяльність Науково-дослідного інституту публічного права

Комісія в складі: завідувача відділу науково-правових експертиз та законопроектних робіт, доктора юридичних наук, професора Куркової Ксенії Миколаївни, головного наукового співробітника Науково-дослідного інституту публічного права, доктора юридичних наук, професора Луценко-Миськів Лесі Ігорівни, провідного наукового співробітника, доктора юридичних наук, професора Козіна Сергія Миколайовича, склала цей акт про те, що матеріали дисертаційного дослідження Кропивного Євгена Вікторовича на тему: «Адміністративно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності в Україні», мають необхідний теоретичний, методологічний рівень і практичну значимість та використовуються у науково-дослідній діяльності наукових відділів Науково-дослідного інституту публічного права під час проведення загальнотеоретичних і галузевих досліджень, спрямованих на вирішення теоретико-методологічних проблем адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності в Україні та використовуються Інститутом в межах реалізації науково-дослідної теми «Правове забезпечення прав, свобод та законних інтересів суб'єктів публічно-правових відносин» (номер державної реєстрації № 0126U003901).

Використання результатів дисертації сприятиме активізації та підвищенню ефективності наукової роботи працівників відділів та аспірантів Науково-дослідного інституту публічного права.

ВИСНОВОК

Результати дисертаційного дослідження Кропивного Євгена Вікторовича на тему: «Адміністративно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності в Україні» вважати впровадженими у науково-дослідну діяльність Науково-дослідного інституту публічного права, під час проведення загальнотеоретичних і галузевих досліджень, спрямованих на вирішення теоретико-методологічних проблем адміністративно-правового регулювання сфери громадського харчування та гостинності в Україні.

Голова комісії:

Ксенія КУРКОВА

Члени комісії:

Леся ЛУЦЕНКО-МИСЬКІВ

Сергій КОЗІН

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. Президента Науково-дослідного
інституту публічного права,
доктор юридичних наук, професор

Сергій КОРОЄД

«10» лютого 2026 р.

АКТ

упровадження результатів дисертаційного дослідження

Кропивного Євгена Вікторовича

на тему: «Адміністративно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності в Україні», поданого на здобуття ступеня доктора філософії зі спеціальності 081«Право» в освітній процес Науково-дослідного інституту публічного права

Комісія в складі: завідувача відділу науково-правових експертиз та законопроектних робіт, доктора юридичних наук, професора Куркової Ксенії Миколаївни, головного наукового співробітника Науково-дослідного інституту публічного права, доктора юридичних наук, професора Луценко-Миськів Лесі Ігорівни, провідного наукового співробітника, доктора юридичних наук, професора Козіна Сергія Миколайовича, склала цей акт про те, що матеріали дисертації Кропивного Євгена Вікторовича на тему: «Адміністративно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності в Україні» (на здобуття ступеня доктора філософії зі спеціальності 081«Право») мають необхідний теоретичний, методологічний рівень і практичну значимість та використовуються в освітньому процесі. Під час обговорення наданих матеріалів комісією було констатовано, що окремі положення дослідження було використано при розробленні лекційних курсів з дисципліни, яка викладається у Науково-дослідному інституті публічного права, а саме «Адміністративне право та процес: доктринальні та практичні проблеми», при підготовці відповідних підручників, навчальних посібників, а також у контексті інших дисциплін, які викладаються в Інституті. Лекційний курс окремих тем навчальних дисциплін увібрав положення цього дисертаційного дослідження.

ВИСНОВОК:

результати дисертаційного дослідження на тему: «Адміністративно-правове регулювання сфери громадського харчування та гостинності в Україні» Кропивного Євгена Вікторовича вважати впровадженими в освітній процес Науково-дослідного інституту публічного права з дисципліни «Адміністративне право та процес: доктринальні та практичні проблеми».

Голова комісії:

Ксенія КУРКОВА

Члени комісії:

Леся ЛУЦЕНКО-МИСЬКІВ

Сергій КОЗІН