

Клим Н.М.

*кандидат економічних наук, доцент,
доцент кафедри обліку, фінансів та готельно-ресторанної справи
Національного лісотехнічного університету України
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4949-6644>*

Klym Nadiia

*Candidate of Economic Sciences, Docent,
Associate Professor at the Department of Accounting,
Finance and Hospitality Management
Ukrainian National Forestry University*

МІЖНАРОДНА ПРАКТИКА ВИКОРИСТАННЯ ЛІСОВИХ РЕСУРСІВ У РЕКРЕАЦІЙНОМУ ПІДПРИЄМНИЦТВІ: КЕЙТЕРИНГ І САНАТОРНО-КУРОРТНА ІНФРАСТРУКТУРА

Анотація. У статті сформовано класифікацію послуг кейтерингу на базі міжнародного досвіду, а також проведено аналіз вітчизняного нормативно-правового регулювання ринку послуг кейтерингу. Запропоновано удосконалити діючий стандарт та розширити нормативне регулювання кейтерингу. Розглянуто перспективи розвитку послуг кейтерингу та їх значення для розвитку санаторно-курортної інфраструктури. Визначено, що організація послуги кейтерингу є тим елементом, який забезпечує додаткові послуги для розвитку санаторно-курортної інфраструктури та дбайливого лісокористування у місцевість чи пору року, де організація постачання та приготування готових страв може нанести непоправну шкоду природному середовищу, зокрема через забруднення лісу чи виникненням пожеж. Встановлено, що з метою мінімізації шкоди довкіллю та екосистемі лісу, доцільно розробити туристичні маршрути із заздалегідь облаштованими окремими зонами спостереження і відпочинку, здійснити їх благоустрій.

Ключові слова: кейтеринг, санаторно-курортна інфраструктура, рекреаційне лісокористування, лісові ресурси, євроінтеграція, фінансові механізми.

Вступ та постановка проблеми. Зростання кількості населення та розширення меж міст призводить до зменшення зелених зон та погіршення у містах рівня екологічної складової, що природно викликає підвищений інтерес суспільства до розвитку рекреаційні функції лісу як джерела відновлення морально-психологічного та фізичного стану людини. Погіршення екологічних показників, постійні стресові ситуації та психологічний тиск на людську свідомість, викликані негативними факторами активізації виробничо-господарської діяльності, епідеміологічними та санітарними аспектами сприяють розширенню підприємницької діяльності у сфері зеленого відпочинку в природних умовах. Прагнення міського населення до високих стандартів та комфортних умов проживання і відпочинку спонукають до пошуку нових підходів у організації відпочинкових зон та розвитку санаторно-курортної інфраструктури із використанням природного потенціалу лісу. Тому дослідження поєднання рекреаційного лісокористування при організації лікувально-відпочинкових зон для забезпечення потреби людини та можливості їх використання як джерела підприємницького доходу є актуальним питанням з погляду європейських підходів невиснажливого використання лісових ресурсів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

В ході дослідження опрацювання літературних джерел відображає зацікавленість наукової спільноти до проблематики організації санаторно-курортного і зеленого відпочинку, використання рекреаційного потенціалу лісу, у тому числі із використанням технологій кейтерингу. Питання рекреаційного природокористування лісовими ресурсами у поєднанні із сферою послуг висвітлено у працях багатьох вчених, зокрема: Д. Ярмолюк [1], Ю. Муравйова, І. Дідовича, М. Гриньо [2], О. Пахомської [3], Н. Прилепи [4], Р. Корсака [7], В. Язіної [8], Н. Якименко-Терещенко, Т. Чайки, О. Белікової [9], Л. Івашиної [10]. Зокрема ними висвітлено питання раціонального лісокористування, підходи до підприємництва на рекреаційних територіях, розвитку галузі рекреаційних послуг, у тому числі кейтерингу.

Метою дослідження є вивчення міжнародних практик використання лісових ресурсів у рекреаційному підприємстві, розвитку санаторно-курортної інфраструктури у поєднанні із послугами кейтерингу як чинника підвищення ефективності використання лісових ресурсів та їх вплив на фінансове та соціальне значення у забезпеченні розвитку громад.



Зважаючи на поставлену мету дослідження, вважаємо за доцільне сформулювати наступні завдання:

- дослідити класифікацію послуг кейтерингу, сформованих на базі міжнародного досвіду та їх нормативно-правове регулювання, необхідність його удосконалення;

- визначити перспективи розвитку сфери кейтерингу у рекреаційному підприємстві із використанням лісових ресурсів;

- розглянути перспективи розвитку послуг кейтерингу та їх значення для розвитку санаторно-курортної інфраструктури.

Результати дослідження. Підходи до лісокористування у практичному усвідомленні державних органів, підприємців та інших лісокористувачів у переважній більшості розглядались через призму використання лісу як сировини у господарській діяльності. Проте, зміна кліматичних умов через безконтрольну вирубку лісу, урбанізація міст та зменшення у них зелених зон, а також інші техногенні фактори у останні роки змінюють підходи до розуміння використання лісу як природного ресурсу, який забезпечує життєдіяльність людства не лише сировинними матеріалами, а й є чудовим рекреаційним потенціалом. Зміна поглядів урядовців та підприємницької спільноти визначає нові підходи до розвитку санаторно-курортної інфраструктури із використанням різноманітних екопідходів до ведення бізнесу, і відповідно, ці тенденції спираються на наукові дослідження у галузі рекреації, гостинності та сфери послуг.

Розглядаючи рекреаційну функцію лісу та її значення у розвитку санаторно-курортної інфраструктури доцільно зауважити, що досить вдало із цього приводу висловила Д.Ярмолук, яка відзначила: «це комплекс позитивного впливу лісу та лісової обстановки на стан здоров'я людей, що залежить від лісорослинних умов і природних геоєколого-біологічних особливостей лісового фітоценозу. В умовах високої щільності населення і надмірної урбанізації ліс розглядають як рятівний «соціальний клапан», що дає людині відпочинок від інтенсивного транспорту, напруженості, стресів, смогу, шуму і загазованості сучасного міста» [10].

Муравйов Ю.В., Дідович І.І., Гриньо М.В. використання лісових ресурсів пропонують розглядати комплексно: і як сировинну базу, і як екологічний та фінансовий ресурс, залучаючи до розробки інноваційних підходів до управління лісом місцеві громади для забезпечення належної охорони навколишнього середовища та збереження екосистеми» [7]. Ними віднесено до інноваційних підходів: створення лісових ферм із вирощування екологічно чистих лісових рослин для подальшого їх використання у фармацевтичній, парфумерній та інших галузях, а іншим напрямком діяльності – розвиток лісового туризму [7].

При організації санаторно-курортної діяльності та лісового туризму, на нашу думку, з метою мінімізації шкоди довкіллю та екосистемі, доцільно розробити туристичні маршрути із задалегідь

облаштованими окремими зонами спостереження і відпочинку, здійснити їх благоустрій. Розвиток лісового туризму дасть можливість урізноманітнити екологічний відпочинок, розвинути санаторно-курортну інфраструктуру, що сприятиме сталому розвитку місцевості прилеглої до рекреаційно-курортних територій, а також створенню у населення європейських підходів дбайливого ставлення до лісу. Функціонування додаткових туристичних послуг під час санаторно-курортного відпочинку забезпечить додаткові надходження до місцевих бюджетів від наданих супутніх послуг. Підвищений інтерес до еколого-економічної складової ведення бізнесу на базі рекреаційних функцій лісу розвинулось із розвитком зеленого туризму внаслідок щільних забудов у містах і зменшенням у них зелених зон, а також бажанням міського населення відпочити у природних умовах за межами урбанізованих та промислово шумних територій. Розвиток санаторно-курортної інфраструктури та зеленого туризму різко збільшив чисельність бізнес-проектів у сфері курортного відпочинку та забезпечив економічно-соціальний розвиток рекреаційних та прилеглих до них територій. Поряд із розвитком бізнесу санаторно-курортного спрямування розвинулись і підходи до організації та забезпечення супутніх послуг, зокрема: кейтерингу.

Поняття «кейтеринг», як бізнес-напрямок, походить від англійських словосполучень “public catering” – ресторанне господарство, а також “catering trade” – ресторанний бізнес, і фактично означає обслуговування у сфері приготування і доставки готової продукції ресторанного господарства у визначене місце [4]. Тобто, ідея кейтерингу полягає у створенні окремого виду послуг із постачання замовнику продукції ресторанного господарства та можливості організації обслуговування виїзних масових заходів. І хоча концепція, кейтерингу розвинулась як сфера, призначена для обслуговування міських заходів великого формату, однак, на нашу думку, у сучасних умовах вона може розвиватись окремим видом бізнесу у курортно рекреаційних зонах. Інтерпретація цієї ідеї до сучасних підходів ведення відпочинкового бізнесу зводиться до надання послуги із доставки їжі від основного ресторану до бази відпочинку або одиночного споживача, які перебувають у рекреаційній зоні для зниження шкоди навколишньому середовищу від приготування їжі в межах природного ареолу.

Ідея кейтерингу взяла свій початок із Франції у часи влаштування королівськими особами виїзних банкетних вечорів. А у сучасні часи бізнес-кейтеринг почав свій шлях із США, завдяки організації централізованого постачання їжі для будівельників, які виконували роботи при будові хмарочосів. У подальшому, кейтеринг, як послуга із централізованого постачання готової їжі, поширилася на промислові підприємства та офіси великих компаній. В подальшому ця бізнес-ідея розповсюдилась по всьому світу. Найбільш розповсюдженими у світовій практиці послуги кейтерингу пов'язані із забезпечення готовими продуктовими наборами сфери

авіап перевезень та залізничних перевезень, а також соціальної та медичної сфери. Розвиток кейтерингових послуг у міжнародній практиці сформував різні підходи до організації напрямів постачання готової їжі, рис. 1.

У вітчизняному законодавстві термін «кейтеринг» наведено у Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, який затверджено постановою КМУ №305 від 24.03.2021 року. Також, частково згадується, власне не саме поняття, а перелік послуг із постачання їжі та класифікації можливих місць її приготування у розділі 4 «класифікація закладів ресторанного типу» ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» [1, 5].

У зазначеному стандарті “catering” віднесено до підпункту 4.4 «ресторан за спеціальним замовленням». Хоча на нашу думку, зазначений вид ресторанного обслуговування має об’єднувати всю визначену ДСТУ групу, а також його необхідно доповнити відповідно до сучасних тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу, рис. 2.

Стрімкий розвиток індустрії гостинності та зростання на цьому ринку конкуренції, на нашу думку, корелюються із ідеєю розширення сфери послуг у санаторно-курортній інфраструктурі за рахунок впровадження кейтерингу. Водночас він відповідає підходам висвітленим у наукових працях, зокрема: Р. Корсака, В. Язіної, Н. Якименко-Терещенко, Т. Чайки, О. Белікової. В їх наукових працях

наголошено на доцільності зміни організаційних підходів у роботі індустрії гостинності, у тому числі готельно-ресторанному та санаторно-курортному напрямку діяльності шляхом зміни підходів до управління персоналом, його навчання, підвищення якості обслуговування, а також діджиталізації цих процесів для підвищення рівня конкурентоспроможності з метою додаткового залучення клієнтів [3, 8, 9]. Для уникнення фінансових ризиків та збитків діяльності сьогодишній бізнес у сфері санаторно-курортного спрямування змінює свої підходи до функціонування, переходячи із виключно лікувальної сфери до надання додаткових послуг спрямованих на відпочинкові та розважальні напрямки: SPA-послуги, басейни, аквапарки, туристичні екскурсії та маршрути. Також, поряд із курортними територіями, дістали розвиток заклади гостинності, які розташовуються переважно у гірській та лісовій місцевості за принципом організації проживання у приватних садибах, модульних будинках, без їх забезпечення власними ресторанными кухнями. Тому постачання до них готової ресторанної їжі або напівфабрикатів є тим фактором, який сприяє підвищенню конкурентоздатності, а отже кейтерингові послуги у санаторно-курортній сфері мають значні перспективи розвитку.

Аналіз вітчизняної нормативної бази у сфері організації кейтерингових послуг показав, що цей вид послуг фактично не регулюється законодавством, хоча, як зазначено вище, законодавчо дозволений

Кейтеринг у приміщеннях – фактичне обслуговування у приміщенні власника кухні за попереднім замовленням або договором у окремі години
Кейтеринг поза приміщенням – виїзна доставка готових блюд за адресою замовника
Соціальний кейтеринг – за договорами постачання у медичні, шкільні та дошкільні заклади, заклади бюджетної сфери, обслуговування транспортної сфери
Роз’їзний кейтеринг – виготовлення та доставка напівфабрикатів до точки їх кінцевої обробки, приготування та реалізації
Роздрібний кейтеринг – реалізація продукції у місцях масових заходів та скупчення людей (стадіони, фестивалі, концерти, кінотеатри тощо)
VIP- кейтеринг – комплексне виїзне обслуговування за адресою клієнта із наданням висококваліфікованих послуг приготування, обслуговування та клінінгу
Кейтеринг напоїв та коктейлів – виготовлення та подача напоїв, як барменом так і офіціантами

Рис. 1. Послуги кейтерингу, сформовані на базі міжнародного досвіду

Джерело: [4, 6]

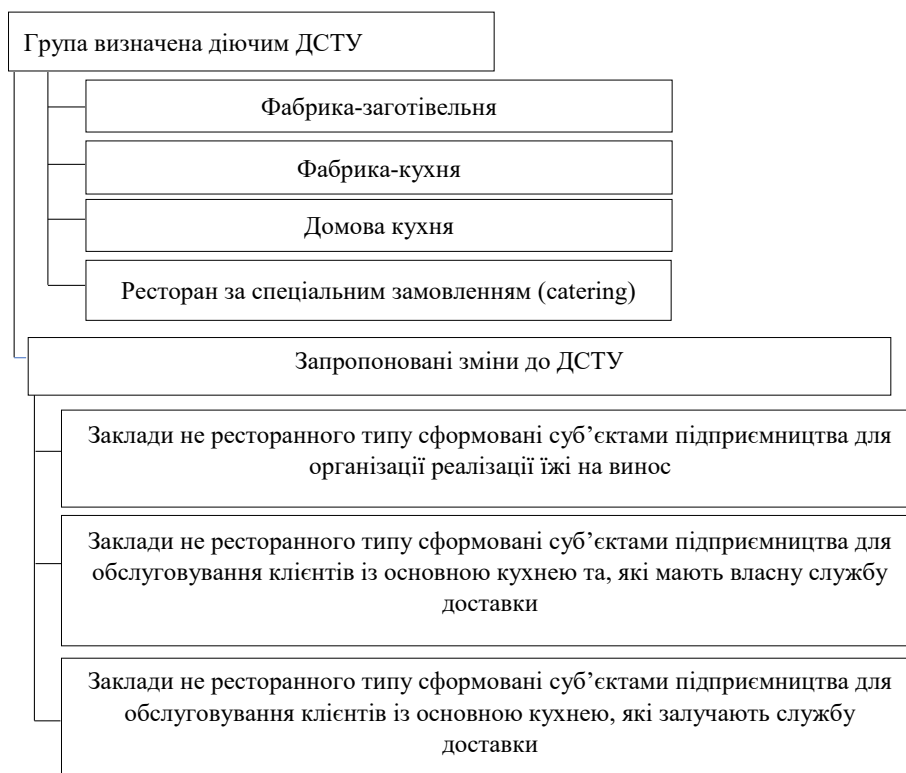


Рис. 2. Кейтеринг у вітчизняному законодавстві та запропоновані зміни до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»

Джерело: сформовано автором на підставі [1] та власного дослідження

у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення, а також згадується у ДСТУ. Водночас, постачання та умови перевезення готової їжі, напівфабрикатів чи коктейлів є відповідальним напрямком бізнесу в частині забезпечення санітарних норм. Тому його регулювання має бути одним із тих видів діяльності у сфері ресторанного бізнесу, який чітко регулюється та контролюється відповідними органами.

Приведення сфери кейтерингового обслуговування до законодавчо врегульованого виду бізнесу із чіткими правилами організації надання послуг харчування у сферах туризму, санаторно-курортного та готельного бізнесу забезпечить встановлення єдиних правил і вимог щодо постачання готової їжі, умов її перевезення та зберігання, в тому числі у рекреаційних і лісових зонах. І хоча, питання надання кейтерингових послуг відноситься до сфери ресторанного бізнесу і мали б відповідати Правилам роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства та Законам України «Про захист прав споживачів», «Про безпечність та якість харчових продуктів» [6], проте, на нашу думку, цей вид послуг потребує окремого законодавчого визнання та регулювання, оскільки вони стосуються різних сфер господарської діяльності. Зокрема, кейтерингова послуга у рекреаційній зоні чи на туристичному маршруті - це певний симбіоз ресторанної сфери (в частині приготування їжі), транспортування (перевезення готової продукції, напівфабрикатів), клінінгу (прибирання після банкету), екологічних, санітарних то протипожежних норм (якщо послуга організовується за межами

приміщення на природі) та інших сфер господарської діяльності. І тому з метою захисту споживачів від недоброякісної продукції вимоги до постачання цього виду послуг мають бути чітко законодавчо встановлені. На даний час український ринок кейтерингових послуг знаходиться у стані становлення та розвитку як окремої сфери послуг, оскільки є підприємства, для яких це є основним видом діяльності, а для інших – це додаткові послуги для підняття конкурентоспроможності та забезпечення від них додаткового доходу. Проте, в обох випадках успіх кейтерингу залежить від здатності задовільнити вимоги клієнта [2, 6]. Впровадження у функціонування санаторно-курортної інфраструктури компаній, які забезпечують централізоване виготовлення готових страв і їх постачання до визначених місць відпочинку чи готельних комплексів має на меті зниження рівня людського впливу на екосистеми та збереження рекреаційного потенціалу місцевості. При цьому, організація послуги кейтерингу є тим елементом, який забезпечує додаткові послуги для розвитку санаторно-курортної інфраструктури та дбайливого лісокористування у місцевість чи поруч року, де організація постачання та приготування готових страв може нанести непоправну шкоду природному середовищу, зокрема через забруднення лісу одноразовим посудом чи виникненням пожеж.

Висновки. Аналіз міжнародних та вітчизняних практик організації кейтерингу дає підстави вважати, що актуальність розвитку кейтерингу у сфері гостинності у рекреаційних зонах,

санаторно-курортних територіях при організації туристичних маршрутів є перспективним напрямком бізнесу, який забезпечить постачання готової їжі клієнтам, як за наперед узгодженим меню, так і за вибором меню у точці її розповсюдження. Під такою розповсюдження, можна вважати певний кінцевий пункт туристичного маршруту або проміжний пункт відпочинку, де зупиняються відвідувачі без нанесення шкоди природі, зокрема рекреаційним лісовим зонам. Впровадження бізнес-концепції, спрямованої на стратегію інноваційного та комплексного підходу до використання рекреаційних

та лісових ресурсів, законодавче врегулювання кейтерингу є тим напрямком господарської діяльності, який забезпечить збереження природного потенціалу лісу та додатковий розвиток санаторно-курортної інфраструктури. Також підприємницький потенціал кейтерингу у курортно-санаторних та рекреаційних зонах може стати потенційним джерелом одержання додаткових доходів суб'єктами підприємництва та місцевими громадами, фактором створення нових робочих місць та поштовхом до усвідомлення людьми необхідності збереження і розвитку природного потенціалу лісу.

Список використаних джерел:

1. Ярмолук Д.І. Рекреаційне лісокористування: фактор сталого розвитку туризму. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління*. 2024. № 13. DOI: <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-13-12-02> (дата звернення 14.08.2025).
2. Муравйов Ю.В., Дідович І.І., Гриньо М.В. Стратегія всебічного використання лісових ресурсів: інноваційні погляди в сучасних умовах. *Scientific Bulletin of UNFU*. 2023. № 6. Том. 33. С. 48–54. DOI: <https://doi.org/10.36930/40330606> (дата звернення 14.08.2025).
3. Пахомська О. Історія розвитку кейтеринг індустрії – від минулого в майбутнє. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2023. № 12. Том 1. DOI: <https://doi.org/10.31388/sbtsatu.v12i1.296> (дата звернення 02.08.2025).
4. Прилепа Н. Особливості кейтерингу як нового напрямку ресторанного бізнесу в Україні. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2017. №2. Том 2. С. 287–289. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2%282%29_62 (дата звернення 04.09.2025).
5. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. Національний стандарт України. 2004. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004 (дата звернення 22.08.2025).
6. Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку. Постанова КМУ №305 від 24.03.2021 року. Веб-сайт ВРУ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#Text> (дата звернення 02.08.2025).
7. Корсак Р. Сучасні моделі гостинності у міжнародному готельно-ресторанному бізнесі. *Development Service Industry Management*. 2025. №2. С. 73–78. DOI: [https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10\(10\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(10)) (дата звернення 08.09.2025).
8. Язіна В.А. Сучасні HR-тренди у готельно-ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. 2025. №72/2025. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-72-166> (дата звернення 08.09.2025).
9. Якименко-Терещенко Н., Чайка Т., Бєлікова О. Кейтеринг у МІСЕ-індустрії: тренди розвитку, міжнародний досвід і перспективи digital-трансформації. *Економіка та суспільство*. 2021. №34/2021. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-34-39> (дата звернення 14.08.2025).
10. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні *Миколаївський національний університет імені В.О. Сухомлинського*. 2017. №17. URL: <http://global-national.in.ua/issue-17-2017/26-vipusk-16-kviten-2017-r-2/3127-ivashina-l-l-perspektivi-ta-problemi-kejteringu-v-ukrajini> (дата звернення 22.08.2025).

References:

1. Jarmoljuk, D. I. (2024). Rekreativne lisokorystuvannya: faktor stalogo rozvytku turyzmu [Recreational forest use: a factor in sustainable tourism development]. *Problemy suchasnykh transformacij. Seriya: ekonomika ta upravlinnja*. no. 13. DOI: <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2024-13-12-02> (accessed 14 August 2025).
2. Muravjov, Ju. V., Didovych, I. I., & Ghrynjo, M. V. (2023). Strateghiya vsebichnogho vykorystannja lisovykh resursiv: innovacijni pohljady v suchasnykh umovakh [Strategy of comprehensive use of forest resources: innovative views in modern conditions]. *Scientific Bulletin of UNFU*. no. 6, is. 33. pp. 48–54. DOI: <https://doi.org/10.36930/40330606> (accessed 14 August 2025).
3. Pakhomsjka, O. (2023). Istorija rozvytku kejteryng indusriji – vid mynulogho v majbutnje [History of the development of the catering industry – from the past to the future]. *Naukovyj visnyk Tavrijskogho derzhavnogho aghrotekhnologichnogho universytetu*. no. 12, is. 1. 12 (1). DOI: <https://doi.org/10.31388/sbtsatu.v12i1.296> (accessed 2 August 2025).
4. Prylepa, N. (2017). Osoblyvosti kejteryngu jak novogho naprjamu restorannogho biznesu v Ukraini [Peculiarities of catering as a new direction of restaurant business in Ukraine]. *Visnyk Khmelnyckogho nacionalnogho universytetu*. no. 2, is. 2. pp. 287–289. Available at: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2017_2%282%29_62 (accessed 4 September 2025).
5. Zaklady restorannogho ghospodarstva. Klyasyfikacija: DSTU 4281:2004 [Restaurant establishments. Classification: DSTU 4281:2004]. Nacionaljnyj standart Ukrainy. 2004. Available at: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004 (accessed 12 August 2025).

6. Porjadok orghanizaciji kharchuvannja u zakladakh osvity ta dytjachykh zakladakh ozdorovlennja ta vidpochynku [The procedure for organizing catering in educational institutions and children's health and recreation facilities]. Postanova KМУ #305 vid 24.03.2021 roku. Veb-sajt VRU. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#Text> (accessed 02 August 2025).
7. Korsak, R. (2025). Suchasni modeli ghostrynsti u mizhnarodnomu ghoteljno-restorannomu biznesi [Modern hospitality models in the international hotel and restaurant business]. *Development Service Industry Management*. no. 2. pp. 73–78. DOI: [https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10\(10\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(10)) (accessed 08 September 2025).
8. Jazina, V. A. (2025). Suchasni HR-trendy u ghoteljno-restorannomu biznesi [Modern HR trends in the hotel and restaurant business]. *Ekonomika ta suspiljstvo*. no. 72. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-72-166> (accessed 08 September 2025).
9. Jakymenko-Tereshhenko N., Chajka T. and Bjelikova O. (2021). Kejteryng u MICE-industriji: trendy rozvytku, mizhnarodnyj dosvid i perspektyvy digital-transformaciji [Catering in the MICE industry: development trends, international experience and prospects for digital transformation]. *Ekonomika ta suspiljstvo*. no. 34. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-34-39> (accessed 14 August 2025).
10. Ivashyna, L. L. (2017). Perspektyvy ta problemy kejteryngu v Ukrajinі [Prospects and problems of catering in Ukraine]. *Mykolajivskyj nacionalnyj universytet imeni V.O. Sukhomlyns'kogo*. no. 17. Available at: <http://global-national.in.ua/issue-17-2017/26-vipusk-16-kviten-2017-r-2/3127-ivashyna-l-l-perspektivi-ta-problemi-kejteryng-u-v-ukrajini> (accessed 22 August 2025).

INTERNATIONAL PRACTICES OF FOREST RESOURCE USE IN RECREATIONAL ENTREPRENEURSHIP: CATERING AND SANATORIUM AND RESORT INFRASTRUCTURE

Summary. The article analyzes the classification of catering services based on international experience, as well as domestic regulatory and legal regulation of the catering services market. It is emphasized that along with resort areas, hospitality establishments have developed, which are located mainly in mountainous and forest areas on the principle of organizing accommodation in private estates, modular houses, without providing them with their own restaurant kitchens, and therefore the supply of ready-made restaurant food or semi-finished products to them is a factor that contributes to increasing competitiveness, and therefore catering services in the sanatorium and resort sector have significant development prospects. It is proposed to improve the current standard and expand the regulatory regulation of catering. The prospects for the development of catering services and their significance for the development of sanatorium and resort infrastructure are considered. It is determined that the organization of catering services is an element that provides additional services for the development of sanatorium and resort infrastructure and careful forest management in areas or seasons where the organization of the supply and preparation of ready-made dishes can cause irreparable harm to the natural environment, in particular due to contamination of the forest with disposable tableware or the occurrence of fires. It is emphasized that the analysis of international and domestic practices of catering organization gives grounds to believe that the relevance of catering development in the field of hospitality in recreational areas, in sanatorium-resort areas when organizing tourist routes is a promising business direction that will ensure the supply of ready-made food to customers, both according to a pre-agreed menu and according to the menu selection at the point of its distribution. It is established that in order to minimize damage to the environment and forest ecosystem, it is advisable to develop tourist routes with separate observation and recreation areas in advance, and to carry out their improvement.

Keywords: catering, sanatorium and resort infrastructure, recreational forest use, forest resources, European integration, financial mechanisms.

Стаття надійшла: 07.08.2025

Стаття прийнята: 11.09.2025

Стаття опублікована: 30.09.2025