

**УДК 640.43:005.6 (477)**

Матвійчук Л.Ю., д.е.н., професор  
Луцький національний технічний університет  
kalishl.y@gmail.com

ORCID: 0000-0003-1694-6178

Громик О.М., к.г.н., доцент  
Луцький національний технічний університет  
o.hromyk@lutsk-ntu.com.ua

ORCID: 0000-0003-1316-8390

Ярошевич Т.С., к.т.н., доцент  
Луцький національний технічний університет  
t.yaroshevych@lntu.edu.ua

ORCID 0000-0001-8003-0514

Matviichuk Liudmyla, Doctor of Economic Sciences, Professor  
Lutsk National Technical University, Ukraine  
kalishl.y@gmail.com

ORCID: 0000-0003-1694-6178

Hromyk O.M., Ph.D. in Geography, Associate Professor  
Lutsk National Technical University, Ukraine  
o.hromyk@lutsk-ntu.com.ua

ORCID: 0000-0003-1316-8390

Yaroshevich Tetyana, Ph.D. in Technology, Associate Professor  
Lutsk National Technical University, Ukraine  
t.yaroshevych@lntu.edu.ua

ORCID 0000-0001-8003-0514

## **РЕГІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ**

У статті досліджено регіональні особливості забезпечення безпечності та якості продукції ресторанного господарства України в умовах глобалізаційних викликів, європейської інтеграції та воєнної нестабільності. Доведено, що якість продукції та послуг у закладах ресторанного господарства формується під впливом низки взаємопов'язаних факторів, серед яких основними є нормативно-правова база, матеріально-технічне забезпечення, кадровий потенціал, логістика та постачання, регіональна специфіка й

інноваційний розвиток. Визначено регіональні відмінності у рівні дотримання санітарних і гігієнічних вимог. Практичне значення результатів полягає у можливості використання запропонованих підходів для удосконалення системи контролю якості у різних регіонах України, адаптації до умов євроінтеграції та формування стратегій розвитку підприємств індустрії гостинності. Вирішення проблем безпеки та якості продукції ресторанного господарства, сприятиме зростанню довіри споживачів, залученню інвестицій, підвищенню конкурентоспроможності закладів.

**Ключові слова:** регіональні особливості, гігієна та санітарія, суб'єкти підприємництва, ресторанне господарство, якість продукції, HACCP.

## **REGIONAL FEATURES OF SAFETY AND QUALITY OF PRODUCTS IN THE RESTAURANT INDUSTRY OF UKRAINE**

The article examines the regional features of ensuring the safety and quality of products in the restaurant industry of Ukraine under the conditions of globalization, European integration, and wartime instability. It is proved that the foundation for food safety control lies in the harmonization of national standards with international ones, in particular through the implementation of the HACCP system, which allows identifying risks and minimizing their impact on the final consumer. Special attention is paid to analyzing the regional differences in compliance with sanitary and hygienic standards. The study finds that in Kyiv and the central regions, the compliance level is the highest due to significant investments, modern equipment, and strengthened state control. In the western regions, the trend is toward the use of local and organic products, which supports the development of gastronomic tourism and the creation of unique regional brands. In the southern regions, the main challenges remain the seasonality of restaurant businesses and problems with maintaining the cold chain, especially given the widespread use of seafood.

The conclusions emphasize that food safety and quality in the restaurant industry are highly dependent on staff training. The article also highlights the role of innovations, particularly digitalization of monitoring systems, automation of production processes, and the implementation of eco-technologies, which significantly improve management efficiency and enhance the competitiveness of restaurant establishments. The practical significance of the results lies in the possibility of applying the proposed approaches to improve quality control systems in different regions of Ukraine, adapt them to the requirements of European integration, and develop strategies for the sustainable growth of the hospitality industry. Addressing food safety challenges will contribute to increasing consumer trust, attracting investment, improving the competitiveness of restaurant businesses,

and strengthening the positive image of Ukraine as a modern tourist destination with high standards of product safety and quality.

**Keywords:** regional characteristics, hygiene and sanitation, business entities, restaurant industry, product quality, HACCP.

**Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок з важливими науковими та практичними завданнями.** У сучасних умовах глобалізації та європейської інтеграції України проблема забезпечення безпечності та якості продукції ресторанного господарства набуває особливого актуального значення. Від рівня організації контролю санітарної та гігієнічної безпеки залежить задоволення потреб споживачів та конкурентоспроможність регіональних закладів харчування на національному та міжнародному ринках. Низький рівень дотримання санітарних та гігієнічних стандартів у деяких регіонах, через військову агресію росії проти України, відсутність достатнього технічного оснащення та недостатня підготовка персоналу створюють ризики для розвитку індустрії гостинності та формування позитивного іміджу України як туристичної держави [1]. Інтерес до цієї проблеми пов'язаний із потребою вдосконалення системи управління якістю у ресторанному господарстві, зокрема впровадженням принципів HACCP та гармонізацією із європейськими стандартами. Вивчення регіональних особливостей дозволяє більш детально визначити чинники, що впливають на рівень безпечності продукції, та запропонувати адаптивні моделі для різних територій, що відкриває перспективи для розвитку нових наукових підходів у сфері менеджменту якості, гастрономічного туризму та регіонального брендингу.

**Аналіз останніх досліджень, у яких започатковано вирішення проблеми.** Проблема безпечності та якості продукції ресторанного господарства знаходить відображення у працях сучасних науковців. Наразі доцільно виділити ряд науковців, які активно займаються дослідженнями у даній сфері: з позицій регіону (Вахович І. та ін., 2021), (Лепкий М. та

Подоляк В., 2025); підприємств (Колеснікова М., 2022), (Кузнецова І. та Кім А., 2023), (Бондар Н. та ін., 2022), (Сирохман І. 2020); кризових ситуацій (Заячківська Г. та ін., 2023), (Круглянка А., 2022), (Ставська Ю. та Ярошинський Р., 2024); інноваційного розвитку (Церклевич В. та ін., 2023). Сукупність цих досліджень формує наукову основу для подальшого вирішення проблеми безпечності та якості продукції ресторанного господарства з урахуванням регіональних, технологічних і соціально-економічних викликів.

**Цілі статті.** Метою дослідження є комплексний аналіз стану забезпечення безпечності та якості продукції ресторанного господарства в регіонах України, виявлення чинників, що впливають на рівень дотримання гігієнічних і санітарних норм, правил та стандартів, а також обґрунтування напрямів удосконалення системи контролю відповідно до європейських та міжнародних вимог.

**Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих наукових результатів.** У сучасних умовах розвитку індустрії гостинності питання безпечності та якості продукції ресторанного господарства є пріоритетними як для споживачів, так і для підприємців. Ресторани, кафе та інші заклади харчування формують рівень задоволеності гостей та репутацію регіонів України як туристичних і гастрономічних дестинацій [2]. Забезпечення якості продукції ресторанного господарства в Україні регулюється низкою нормативних документів (Закони України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та «Про захист прав споживачів»). Важливим є впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР, що дозволяє ідентифікувати ризики та контролювати критичні точки під час виробництва і реалізації страв [3]. Рівень дотримання стандартів безпечності та якості продукції у ресторанному господарстві суттєво відрізняється залежно від регіонів. [4]. У сільських та

віддалених районах відчувається нестача кадрової підготовки, що знижує рівень дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Військові дії та економічна нестабільність створюють додаткові труднощі для підприємств ресторанного господарства [5]. Фактори забезпечення якості у ресторанному господарстві систематизовано в таблиці 1.

Таблиця 1

**Фактори забезпечення якості у ресторанному господарстві**

Фактори	Характеристика
Нормативно-правова база	Закони України, міжнародні стандарти, НАССР
Матеріально-технічна база	Сучасне обладнання, технології контролю
Кадрова підготовка	Програми, тренінги, сертифікація персоналу
Логістика та постачання	Своєчасність, якість і прозорість постачання
Регіональні особливості	Використання локальних і органічних продуктів
Інновації	Цифровізація, автоматизація, екотехнології

Джерело: складено на основі [3, 6, 7, 8, 9].

Основними факторами, що визначають рівень безпечності та якості продукції, є нормативно-правова база, матеріально-технічне забезпечення, кадрова підготовка, логістика та постачання, регіональна специфіка й інновації [6]. Правове регулювання включає закони України, міжнародні стандарти та систему НАССР, створює основу для санітарного та гігієнічного контролю харчової безпеки та узгодження національних вимог із європейськими практиками [7]. Матеріально-технічний аспект відображається у наявності сучасного обладнання, технологій збереження продуктів і автоматизованих систем контролю, що знижують ризики, Сьогодні в більшості регіонів України, через війну та міграцію населення, проблемою є кадрове забезпечення в закладах ресторанного господарства [8]. Регіональні

особливості визначають специфіку підходів до організації ресторанного бізнесу: використання локальних продуктів підвищує екологічність і формує гастрономічну ідентичність, зокрема у західних областях [9]. Цифровізація, автоматизація та екотехнології мінімізують людський фактор і забезпечують конкурентоспроможність закладів. Регіональні особливості безпечності та якості продукції у ресторанному господарстві України систематизовано в таблиці 2.

Таблиця 2

Регіональні особливості забезпечення безпечності та якості продукції у ресторанному господарстві України

Регіони	Характеристика	Приклади та особливості
Київ та центральні області	Високий рівень дотримання стандартів, активне впровадження НАССР.	Міжнародні сертифікатами, мережеві ресторани зі стандартизованими процедурами.
Західні регіони	Акцент на локальну сировину, розвиток гастротуризму.	Гастрофестивалі, локальні бренди, промоція традиційної кухні, етноресторани
Південні регіони	Проблеми з дотриманням стандартів у сезонних закладах.	Попит у літній період, переважання морепродуктів у раціоні.
Східні регіони	Проблеми з логістикою та доступом до сировини.	Ресторанний бізнес має труднощі через воєнні виклики.
Північні регіони	Роль сільського господарства у ресторанному секторі.	Локальна продукція, розвиток зеленого туризму.

Джерело: складено на основі [2, 4, 9, 10].

У центральних областях рівень дотримання стандартів безпечності продукції є одним із найвищих в Україні. Завдяки концентрації інвестицій та розвитку туристичної інфраструктури у столиці та навколишніх регіонах створені умови для системного контролю безпечності харчування. У західних областях України акцент робиться на використанні локальної та органічної сировини, що поєднується з активним розвитком гастрономічного туризму. Наприклад, на Волині

ресторанний бізнес активно поєднується з рекреаційними комплексами та зеленим туризмом. У південних областях України стандарти якості в туристичних центрах дотримуються на належному рівні. Значний попит у літній період та активне використання морепродуктів у меню створюють ризики. Цей регіон потребує посиленого контролю, особливо в умовах масового туристичного навантаження. У східних регіонах України спостерігається часткове дотримання стандартів. У великих містах підприємства орієнтуються на європейські норми та впроваджують сучасні системи контролю, проте в малих закладах виникають труднощі через воєнні виклики та перебої у логістичних ланцюгах. У північних областях України рівень дотримання стандартів можна охарактеризувати як середній. Ресторанний сектор тут тісно пов'язаний із сільським господарством, що створює сприятливі умови для використання місцевої продукції.

**Висновки.** Безпечність та якість продукції ресторанного господарства в Україні є багатогранним питанням, яке поєднує правові, організаційні, технологічні та кадрові аспекти. Регіональні відмінності у забезпеченні харчової безпеки визначаються як рівнем інфраструктурного розвитку, так і кадровим потенціалом. В умовах євроінтеграції та воєнних викликів стратегічним завданням є гармонізація українських стандартів із європейськими, розширення практики впровадження системи НАССР та підвищення рівня професійної підготовки кадрів. Лише комплексний підхід дозволить забезпечити сталий розвиток індустрії ресторанного господарства та зміцнити позиції України на міжнародному туристичному ринку. Перспективи розвитку індустрії гостинності в регіонах України тісно пов'язані з використанням локальних ресурсів, формуванням гастрономічних брендів, впровадженням екотехнологій та цифрових рішень у сфері контролю якості.

### **Список бібліографічного опису**

1. Ставська Ю., Ярошинський Р. (2024). Технології промоції закладу ресторанного господарства: кейс немережевого підприємства в умовах війни.

*Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, № 11, С. 24-34.

2. Вахович І.М., Матвійчук Л.Ю., Смаль Б.А. (2021) Розвиток індустрії гостинності в сучасних умовах: тенденції та заходи посилення конкурентних переваг. *Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики*. 6 (41). С. 494-502.

3. Бондар Н., Шаран Л., Губеня В., Стахурська Л. (2022) Система управління якістю для готельних підприємств з урахуванням вимог стандарту ДСТУ ISO 9001:2015. *Інтернаука: Міжнародний науковий журнал*. № 12 (68). С. 9- 16.

4. Заячківська Г.А., Вовк С.В., Церклевич В.С. (2023) Тренди постпандемічного розвитку туризму в країнах Європейського Союзу: наративи, імперативи, прогнози. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. № (8). С. 11-19.

5. Кузнецова І.О. Кім А.А. (2023) Оцінювання технології управління підприємством ресторанного бізнесу в умовах змін. *Вісник соціально-економічних досліджень: зб. наук. праць*. Одеса: Одеський національний економічний університет. № 1-2 (84-85). С. 83-93.

6. Церклевич В., Діль А., Блаута А., Діль М. (2023) Інноваційні компоненти стратегії просування ресторану регіональної кухні Поділля: кейс «Ресторації Шпігеля». *Трансформаційна економіка*. № 3 (03). С. 61-69.

7. Сирохман І.В. (2020) Проблеми забезпечення безпечності та якості харчових продуктів і продукції ресторанного господарства. *Вісник ЛТЕУ*. № 23. С. 89-96.

8. Колеснікова М.Б., Гринченко О.О., Юрченко С.Л., Андреева, С.С., Черемська Т.В. (2022). Системне забезпечення харчової безпечності продукції закладів ресторанного господарства. *Таврійський науковий вісник*, (4), 64-73.

9. Лепкий М., Подоляк В. (2025). Регіональні особливості проектування та організації рекреаційних послуг у готельно-ресторанних комплексах України. *Економіка та суспільство*, (75). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-75-55>

10. Круглянко А. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу в умовах війни. Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 5 травня 2022 р. Чернівці: Технодрук, 2022. С. 62-64.

## References

1. Stavska Yu., Yaroshynskiy R. (2024). Tekhnolohii promotsii zakladu restorannoho hospodarstva: keis nemerezhevoho pidpriemstva v umovakh viiny [Technologies of promotion of a restaurant enterprise: A case of a non-chain

enterprise in wartime]. *Industriia turyzmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Skhidnii Yevropi*, 11, 24-34.

2. Vakhovych I., Matviichuk L., Smal B. (2021). Rozvytok industrii hostynnosti v suchasnykh umovakh: tendentsii ta zakhody posylennia konkurentnykh perevah [Development of the hospitality industry in modern conditions: Trends and measures to strengthen competitive advantages]. *Finansovo-kredytna diialnist: problemy teorii ta praktyky*, 6(41), 494-502.

3. Bondar N., Sharan L., Hubenia V., Stakhurska L. (2022). Systema upravlinnia yakistiu dlia hotelnykh pidpriemstv z urakhuvanniam vymoh standartu DSTU ISO 9001:2015 [Quality management system for hotel enterprises considering DSTU ISO 9001:2015 requirements]. *Internauka: Mizhnarodnyi naukovyi zhurnal*, 12 (68), 9-16.

4. Zaiachkovska H., Vovk S., Tserklevych V. (2023). Trendy postpandemichnoho rozvytku turyzmu v krainakh Yevropeiskoho Soiuzu: naratyvy, imperatyvy, prohnozy [Trends of post-pandemic tourism development in the EU countries: Narratives, imperatives, forecasts]. *Industriia turyzmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Skhidnii Yevropi*, (8), 11-19.

5. Kuznetsova I., Kim A. (2023). Otsiniuvannia tekhnolohii upravlinnia pidpriemstvom restorannoho biznesu v umovakh zmin [Evaluation of enterprise management technology in the restaurant business under conditions of change]. *Visnyk sotsialno-ekonomichnykh doslidzhen*, 1-2 (84-85), 83-93.

6. Tserklevych V., Dil A., Blauta A., Dil M. (2023). Innovatsiini komponenty stratehii prosuvannia restoranu rehionalnoi kukhni Podillia: keis «Restoratsii Shpihelii» [Innovative components of the promotion strategy of a regional cuisine restaurant in Podillia: The case of "Restoratsiia Shpihelii"]. *Transformatsiina ekonomika*, 3(03), 61-69.

7. Syrokhman I. (2020). Problemy zabezpechennia bezpechnosti ta yakosti kharchovykh produktiv i produktsii restorannoho hospodarstva [Problems of ensuring food safety and quality of restaurant products]. *Visnyk LTEU*, (23), 89-96.

8. Kolesnikova M., Hrynchenko O., Yurchenko S., Andrieieva S., Cheremska T. (2022). Systemne zabezpechennia kharchovoi bezpechnosti produktsii zakladiv restorannoho hospodarstva [Systematic provision of food safety of restaurant products]. *Tavriiskyi naukovyi visnyk*, (4), 64-73.

9. Lepkyi M., Podoliak V. (2025). Rehionalni osoblyvosti proiektuvannia ta orhanizatsii rekreatsiinykh posluh u hotelno-restorannykh kompleksakh Ukrainy [Regional features of designing and organizing recreational services in hotel and restaurant complexes of Ukraine]. *Ekonomika ta suspilstvo*, (75). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-75-55>

10. Kruhlianko A. (2022). Menedzhment hotelno-restorannoho biznesu v umovakh viiny [Management of hotel and restaurant business in wartime]. In *Upravlinnia rozvytkom sfery hostynnosti: rehionalnyi aspekt: Proceedings of the International Scientific and Practical Conference* (62-64).