

11. Kucher, P., & Voloshyn, I. (2016). Geospatial distribution and characteristics of the nature reserve fund of the Rivne region. *Scientific notes of Ternopil National Pedagogical University named after Volodymyr Hnatyuk. Series Geography, 2(41)*, 214–223. [In Ukrainian].
12. Matsola, V. (1997). Recreational and tourist complex of Ukraine: monograph. Lviv: IRD of the National Academy of Sciences of Ukraine, 259. [In Ukrainian].
13. Mykhailichenko, G. (2013). Tourist potential: evaluation methods and innovative development. *Problems of the economy, 1*, 115–123. [In Ukrainian].
14. The official website of the Department of Ecology and Natural Resources of the Rivne Regional State Administration. Retrieved 29.02.2024 from <https://www.ecorivne.gov.ua/reserve/> [In Ukrainian].
15. Rudenko, V., Vatsaba, V., & Solovei, T. (2001). Natural resource potential of natural regions of Ukraine: monograph. Chernivtsi: Ruta, 268. [In Ukrainian].
16. Kucher, P., Ilyin, L., & Khudoba, V. (2023). Resource and Recreation Zoning of the Region (on the Example of Volyn Region). *Geographical Journal of Lesya Ukrainka Volyn National University, 2(2)*, 50–57.

Стаття надійшла до редколегії  
27.02.2024 р.

УДК 911.3:502.7

DOI <https://doi.org/10.32782/geochasvnu.2024.3.11>

### **Валерія Новикова**

кандидат географічних наук, доцент,

Інститут географії Національної академії наук України

[novykova.valeriya@gmail.com](mailto:novykova.valeriya@gmail.com), ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7619-3393>

## **ЗАКЛАДИ ХАРЧУВАННЯ ЯК ГРУПА ІНФРАСТРУКТУРНИХ ОБ'ЄКТІВ РЕКРЕАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

**Анотація.** У публікації викладено результати досліджень щодо виявлення особливостей такої групи інфраструктурних об'єктів, як заклади харчування, що відносимо до соціальної інфраструктури рекреаційної діяльності (поряд із групами «засоби розмішування», «підприємства побутового обслуговування», «підприємства роздрібної торгівлі», «заклади та споруди для культурно-масових заходів», «заклади та споруди для спортивних заходів»). Уточнено сутність та поглиблено розуміння термінів «громадське харчування», «ресторанне господарство», «заклади харчування». На основі авторського виокремлення ознак представлено класифікації підприємств ресторанного господарства й основних типів закладів харчування. Враховуючи матеріали численних різноманітних джерел інформації (нормативно-правові документи, наукові та науково-популярні літературні джерела, Інтернет-ресурси, зокрема Вікіпедія), ми дали визначення кожного із видів підприємств ресторанного господарства, типів і видів закладів харчування та схарактеризували їхні особливості. Усі виділені види закладів харчування диференційовано на три групи: 1) ті, що можуть бути задіяні в будь-якій сфері життєдіяльності суспільства, у тому числі й рекреаційній; 2) ті, що можуть залучатися тільки для здійснення рекреації; 3) ті, що фактично у рекреаційній діяльності не використовуються. Сформульовано особливості таких закладів, як дегустаційна зала для аматорських дегустацій, нічний клуб, антикафе, інтернет-кафе, що відносимо до об'єктів рекреаційної інфраструктури.

**Ключові слова:** інфраструктура рекреаційної діяльності, громадське харчування, ресторанне господарство, заклади харчування, пов'язані з харчуванням об'єкти рекреаційної інфраструктури.

## Novykova Valeriya. FOOD ESTABLISHMENTS AS A GROUP OF INFRASTRUCTURAL OBJECTS OF RECREATIONAL ACTIVITY

**Abstract.** The publication presents the results of research on the peculiarities of catering establishments – a group of objects of the social infrastructure of recreational activities, which includes the groups “accommodation facilities”, “household service enterprises”, “retail trade enterprises”, “facilities and structures for cultural-mass events”, “facilities and structures for sports events”. The essence and understanding of the terms “public catering”, “restaurant management”, “food establishments” has been clarified. The selection of kinds of restaurant enterprises is systematized according to such characteristics as formulated by the author, such as production of products, nature of production, place of consumption of products, class of the establishment, assortment of sold products, methods of service, location and operation, accessibility for visits, contingent served, number of seats for visitors, operation mode during the day, operation mode throughout the year, mobility, variety of offered products and services. The classification of each of the main types of food establishments, such as restaurant, cafe, dining room, bar, diner, buffet, has been developed. Taking into account the materials of many different sources of information (normative-legal documents, scientific and popular-scientific literary sources, Internet-resources, first of all – Wikipedia sites, etc.), a definition is given for each of the types of restaurant enterprises, types and kinds of food establishments and revealed their features. The author’s view of the differentiation of all selected kinds of food establishments according to the degree of their involvement in the recreational sphere into the following three groups is demonstrated: 1) partially, together with any other sphere of life-activity of society; 2) completely, only for the purpose of recreation; 3) actually not used. This division of institutions will have important practical significance in the future, especially when evaluating the development of their network in a certain territory. The features of such facilities as a tasting-room for amateur tastings, a nightclub, an anticafe, an Internet-cafe, which are classified as recreational infrastructure facilities, are formulated. Due to the author’s work (formulation of definitions of terms, classification, grouping, identification of features of institutions, etc.), the theoretical aspects of several concepts in both recreational and social geography in general have been developed.

**Key words:** infrastructure of recreational activities, public food, restaurant business, food establishments, recreational infrastructure facilities related to food.

**Актуальність.** Рекреаційна діяльність, попри всі негаразди та виклики сьогодення, пов’язані, зокрема, із російською військовою агресією проти України, була та залишається на часі як антипод трудовій діяльності у житті людини, адже вона передбачає відтворення та розвиток її життєвих (фізичних, психічних, духовних та інтелектуальних) сил, витрачених під час праці. Ключовою підсистемою рекреаційної системи є її інфраструктурне забезпечення, що являє собою групи об’єктів таких видів інфраструктури рекреаційної діяльності, як виробнича, соціальна й універсальна. Важливою складовою частиною серед груп об’єктів соціальної інфраструктури вважаємо заклади харчування. Питанням їх класифікації, характеристики та можливостей використання у рекреаційній діяльності з метою подальшого оцінювання розвинутості мережі цих закладів за регіонами України для їхньої оптимізації й присвячена ця стаття.

**Стан вивчення питання з аналізом основних праць.** Дослідження закладів харчування (підприємств ресторанного господарства) зорієнтовані переважно на їхні технологічні процеси, організацію діяльності (В.В. Архіпов, М.З. Паска, В.А. Русавська та ін.), правові питання або економічний складник (В.В. Зінченко, М.П. Мальська, В.В. Худо та ін.). Відносно ж суспільно-географічного складника важливості цих закладів як інфраструктурних об’єктів для здійснення рекреаційної діяльності у вітчизняній науковій літературі недостатньо теоретичних напрацювань. Вирішенню саме такого завдання й присвячена стаття, що пропонується до уваги читача.

**Мета дослідження** полягала в тому, щоб через класифікацію закладів харчування виявити ті з них, що можуть використовуватися в рекреаційній діяльності як об’єкти інфраструктурного забезпечення.

**Методи дослідження.** Під час виконання дослідження застосовувалися такі загальнонаукові та спеціальні методи: *класифікація* (під час виділення видів підприємств ресторанного господарства, виокремлення видів закладів харчування за основними їхніми типами та ін.); *опис* та *узагальнення* (під час характеристики видів закладів харчування, формулювання осо-

бливостей підприємств ресторанного господарства та ін.); *диференціація* (під час визначення закладів харчування, що можуть частково використовуватися у рекреаційній діяльності, залучатися тільки для її здійснення або зовсім не використовуватися у рекреації); *порівняльний* (під час виявлення особливостей основних типів закладів харчування) та ін.

**Виклад основного матеріалу з обґрунтуванням отриманих наукових результатів.** До галузі народного господарства, сукупність підприємств якої займається виробництвом, реалізацією й організацією споживання кулінарної продукції, за радянських часів застосовували термін «*громадське харчування*». До складу цієї галузі відносили: а) *підприємства громадського харчування* (виробництво кулінарної продукції, борошняних кондитерських і булочних виробів, їх реалізація й/або організація споживання); б) *заготівельні підприємства* (централізоване механізоване виробництво напівфабрикатів, кулінарної продукції, борошняних кондитерських і булочних виробів, забезпечення ними доготівельних підприємств, магазинів кулінарії та підприємств роздрібної торгівлі); в) *доготівельні підприємства* (приготування страв із напівфабрикатів і кулінарних виробів, їх реалізація й організація споживання); г) *спеціалізовані підприємства громадського харчування різних типів* (виробництво та реалізація однорідної за асортиментом кулінарної продукції з урахуванням специфіки обслуговування й організації дозвілля споживачів, зокрема пивні, пельменні, закуочні, пиріжкові тощо) [13].

Із 2010 р., згідно з відповідними нормативно-правовими актами, зокрема ДБН В.2.2-25:2009 (ДБН – Державні будівельні норми), ця галузь в Україні отримала назву «*ресторанне господарство*» (РГ) – «вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без неї» [3]. Існує чимало ознак для класифікації підприємств РГ, деякі з них подані у таблиці 1.

Таблиця 1

Класифікація підприємств ресторанного господарства

Класифікаційна ознака	Види підприємств	Особливості підприємства	Приклади закладів
1	2	3	4
виготовлення продукції	заготівельні	заклад переробляє сировину індустріальними методами, виготовляючи напівфабрикати, напівготову та готову продукцію для постачання у доготівельні заклади	фабрика-кухня, фабрика-заготівельня
	заготівельно-доготівельні	заклад реалізує виготовлену на сировині або напівфабрикатах продукцію	ресторан класу «перший», велика їдальня, вагон-ресторан
	доготівельні	заклад здійснює короткотермінове зберігання, розігрівання та реалізацію напівфабрикатів і/або готової продукції, яку постачають заготівельні заклади	їдальня-доготівельня, їдальня-роздавальня, буфет
характер виробництва	із власним виробництвом	заклад на власному виробництві виготовляє готову продукцію (страви, напої тощо) або напівфабрикати	ресторан, кафе, їдальня, закуочна, фабрика-кухня, фабрика-заготівельня
	без власного виробництва	заклад реалізовує продукцію (готові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби, алкогольні напої тощо), виготовлену на інших підприємствах	їдальня-доготівельня, їдальня-роздавальня, бар, буфет

Продовження табл. 1

1	2	3	4
місце споживання продукції	із споживанням продукції у торговельній залі	заклад здійснює продаж продукції й організацію її споживання у торговельній залі	ресторан, кафе, кафетерій, закусочна, їдальня, бар, буфет
	із споживанням продукції поза межами торговельної зали	заклад постачає централізовано приготовлену їжу для споживання її в інших місцях (у доготівельних закладах за місцем роботи, навчання, відпочинку або вдома)	фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, кейтерінг
клас закладу	класу «люкс»	вишуканість і витонченість інтер'єру, високий рівень комфортності, широкий вибір замовних і фірмових страв	ресторан, бар
	класу «вищий»	оригінальність і своєрідність інтер'єру, комфортність послуг на належному рівні, широкий вибір замовних і фірмових страв	
	класу «перший»	гармонійність інтер'єру, комфортність, різноманітний асортимент страв нескладного приготування, у т. ч. замовних і фірмових	
асортимент реалізованої продукції	загального типу	із широким універсальним асортиментом страв і напоїв нескладного приготування	ресторан, кафе, закусочна, бар, їдальня, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня
	спеціалізовані	із реалізацією визначеного спеціалізацією асортименту продукції – конкретного виду страви та/або напоїв, закуплених товарів	кафе-морозиво, кафе-гриль, пельменна, піцерія, винний бар
методи обслуговування	звичайні	вибір страв і напоїв відбувається за допомогою обслуговуючого персоналу (офіціантів, бармена, буфетника)	ресторан, кафе, бар, буфет
	самообслуговування	самостійний вибір страв і напоїв із роздавальною без використання послуг обслуговуючого персоналу (офіціантів, бармена, буфетника)	
	комбіновані	при виборі відвідувачами страв і напоїв поєднуються методи обслуговування офіціантами та самообслуговування	
місце розташування та функціонування	розташовані за місцем роботи та навчання споживачів	заклад може розміщуватися при підприємствах, організаціях, установах, закладах	робочі та службові, шкільні та студентські їдальні та буфети
	розташовані при засобах розміщування	заклад може розміщуватися при готелях, мотелях, кемпінгах та ін.	ресторан, їдальня, бар, буфет
	розташовані у транспортних терміналах	заклад може розміщуватися у таких транспортних терміналах, як залізничні, морські, річкові вокзали, аеропорти та ін.	
	розташовані у зонах відпочинку	заклад може розміщуватися у парку відпочинку та розваг, поблизу визначених місць тощо	

Продовження табл. 1

1	2	3	4
доступність для відвідування	загальнодоступні	заклад обслуговує будь-кого із відвідувачів, не обмежуючись певним контингентом споживачів	ресторан, кафе, кафетерій, закусочна, їдальня, бар, буфет
	закриті	заклад обслуговує лише певний контингент споживачів на підприємствах, в установах, закладах; організовується для зустрічей, знайомств і тусовок представників конкретних спільнот (поліцейських, байкерів, неформалів та ін.)	ресторан для викладачів університету, шкільний буфет, студентська їдальня, коп-бар, дайв-бар
	соціально орієнтовані	заклад обслуговує лише малозабезпечені верстви населення у місцях їх соціальної підтримки	їдальня, буфет
обслуговуваний контингент	із постійним контингентом	заклад розміщений на підприємствах, в організаціях, установах, закладах розміщування та ін., де упродовж тривалого часу обслуговується один і той же контингент відвідувачів	студентський буфет, шкільна їдальня, кафе у санаторії
	зі змінним контингентом	заклад розміщений у людних місцях, де відвідувачі змінюються щодня	кафе у торгово-розважальному центрі, привокзальний буфет
кількість місць для відвідувачів	великі	заклад розрахований на одночасне фактичне обслуговування за столами, барними стійками або столиками певної кількості відвідувачів	ресторан, кафе, їдальня, бар, буфет
	середні		ресторан, кафе, їдальня, бар
	малі		
режим роботи упродовж доби	цілодобові	заклад працює цілодобово	ресторан, бар, буфет
	з обмеженням у часі	мають упродовж доби чітко визначені години роботи	їдальня (у денні години), нічний бар
режим роботи упродовж року	цілорічні або постійно діючі	заклад постійно діє упродовж всього року	ресторан, кафе, закусочна, їдальня, бар, буфет
	сезонні	заклад працює лише у певний період року	літнє кафе, бар на гірсько-лижному курорті (взимку)
мобільність	стаціонарні	заклад розміщений у фундаментальних будівлях або тимчасових спорудах	ресторан, кафе, їдальня, кафетерій, закусочна, бар, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня
	пересувні	заклад розташований у приміщеннях, здатних переміщатися	вагон-ресторан, купе-буфет, мобіл-бар, автокафе, автобуфет
різноманіття пропонованої продукції та послуг	комплексні	поєднання двох і більше типів закладів харчування в одній будівлі з повною або частковою централізацією виробництва, зберігання продуктів та управління; заклад має спільні складські, адміністративні, побутові, технічні приміщення	ресторан-бар, кафе-бар, кафе-пекарня, бар-закусочна

Закінчення табл. 1

1	2	3	4
різноманіття пропонованої продукції та послуг	комбіновані	об'єднання кількох видів закладів (заклади харчування, культурно-розважальні заклади та ін.) на розміщеному в одній будівлі підприємстві з можливістю вибору в одному місці кількох видів послуг, що задовольняє різнобічні потреби споживачів	арткафе, кафешантан, казино-бар, відеобар, диско-бар, караоке-бар

Джерело: складено за матеріалами [1–4; 7; 8; 13–17]

У контексті вивчення інфраструктурних об'єктів у складі соціальної інфраструктури рекреаційної діяльності (поряд із групами «засоби розміщування», «підприємства побутового обслуговування», «підприємства роздрібної торгівлі», «заклади та споруди для культурно-масових заходів», «заклади та споруди для спортивних заходів») групу вищезазначених об'єктів називаємо «заклади харчування» – підприємства з виробництва, реалізації та/або організації споживання кулінарної продукції [10; 11].

Вважаємо, що у процесі здійснення рекреаційної діяльності (туризм, екскурсійна діяльність, санаторно-курортна діяльність, відпочинок поза помешканням постійного проживання) рекреанти можуть скористатися такими основними типами закладів харчування, як ресторан, кафе, їдальня, бар, закусошна, кафетерій, буфет. При цьому ми не пов'язуємо з рекреацією інші заклади РГ, зокрема фабрику-заготівельню, фабрику-кухню, домову кухню, магазин кулінарії.

Особливості основних типів закладів харчування, що можуть використовуватися й у рекреаційній діяльності (здійснювані виробничо-технологічні процеси, асортимент страв, рівень і методи обслуговування), їхня місткість згідно із відповідними ДБН [3] та іншими нормативно-правовими документами [5] подані у таблиці 2.

Таблиця 2

**Особливості та місткість основних типів закладів харчування, що можуть використовуватися й у рекреаційній діяльності**

Типи закладів харчування	Особливості закладу			Місткість зали*, місць
	здійснювані виробничо-технологічні процеси	асортимент страв	рівень і методи обслуговування	
1	2	3	4	5
ресторан	виготовлення, реалізація, організація споживання	широкий і різноманітний асортимент страв та виробів (кулінарних і кондитерських, напоїв) складного приготування з різних видів сировини (у т. ч. замовні та фірмові), винно-горілчаних, тютюнових товарів тощо	високий (підвищений) рівень обслуговування та комфорту з організацією відпочинку й дозвілля відвідувачів	50–200
кафе: – загального типу	має виробничі приміщення, залу для відвідувачів, реалізує закупні штучні товари	широкий асортимент страв і кулінарних виробів (хлібобулочні, кондитерські) нескладного приготування, гарячих (чай, кава, молоко, шоколад та ін.) і холодних напоїв, закупних товарів (кисломолочних, винно-горілчаних, тютюнових тощо)	самообслуговування або обслуговування офіціантами	50–200
– спеціалізоване				25–100

Закінчення табл. 2

1	2	3	4	5
кафетерій (різновид кафе)	виготовлення страв нескладного приготування, у торговельній залі розміщене устаткування для самообслуговування	обмежений асортимент страв і напоїв нескладного приготування	самообслуговування через торговельно-технологічне устаткування, призначене для роздавання їжі	8–50
їдальня	виготовляє власну продукцію, реалізовує її та закупні товари через самостійний вибір відвідувачів	різноманітний асортимент продукції власного виробництва і закупних товарів переважно за зниженими цінами	продаж страв і напоїв, що можуть подаватися у вигляді скомплектованих раціонів харчування	50–200
бар:	не здійснює приготування страв у робочих приміщеннях, реалізовує закупні штучні товари	широкий асортимент міцних алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних, змішаних напоїв і страв до них (закусок, десертів, борошняних кондитерських та булочних виробів)	продаж через барну стійку з організацією відпочинку та розваг відвідувачів	
– винний, молочний, гриль				25–50
– пивний				25–100
закусочна	виготовляє страви нескладного приготування, реалізовує закупні штучні товари	обмежений асортимент страв нескладного приготування (гарячі та холодні закуски), гарячих і холодних напоїв, закупних штучних товарів (хлібобулочні, кондитерські вироби, кисломолочні товари тощо)	швидке самообслуговування споживачів	25–50
буфет	не має кухні, реалізовує закупні штучні товари, призначений для швидкого обслуговування споживачів	обмежений асортимент готових страв нескладного приготування (бутерброди, кури-гриль, закуски, хлібобулочні та кондитерські вироби, солодкі страви), гарячих і прохолодних напоїв, закупних штучних товарів	їжу споживають, як правило, стоячи, купують на винос	до 50

\* Місткість торговельної зали – кількість відвідувачів, на одночасне фактичне обслуговування яких розраховано об'єкт ресторанного господарства; відповідно обладнані для обслуговування споживачів місця за столами, барними стійками, буфетними столиками тощо.

Джерело: складено за матеріалами [1; 2; 4; 7; 13; 17]

Послугуючись матеріалами літературних джерел [2; 7; 14; 15], нормативно-правових документів [3; 5] та Інтернет-ресурсами (здебільшого відповідними сторінками Вікіпедії – загальнодоступної вільної багатомовної онлайн-енциклопедії), представляємо авторське виділення видів у кожному із основних типів закладів харчування (ресторан, кафе, їдальня, бар, закусочна, буфет) з їхніми характеристиками (табл. 3). Виділені види закладів можуть: 1) використовуватися у рекреаційній галузі не в повному обсязі, частково, тобто бути задіяними й в інших сферах життєдіяльності суспільства (позначені *курсивом*); 2) залучатися для здійснення лише

рекреаційної діяльності як об'єкти рекреаційної інфраструктури, фактично не використовуючись в інших сферах життєдіяльності суспільства (позначені *напівжирним курсивом*); 3) здебільшого не використовуватися у рекреації (наприклад, розташовані у навчальних закладах і за місцем роботи споживачів, соціально орієнтовані їдальні та буфети, коп-бари, офіс-бари).

Таблиця 3

**Класифікація основних типів закладів харчування та можливості використання видів закладів харчування у рекреаційній діяльності**

Класифікаційні ознаки	Види закладів харчування *	Характеристика виду закладу харчування
1	2	3
<b>Ресторан</b>		
клас закладу (інтер'єр, комфортність, надавані послуги, асортимент продукції)	<i>класу «люкс»</i>	вишуканість і витонченість інтер'єру, який створюється за індивідуальним проектом із використанням коштовних оздоблювальних матеріалів; високий рівень комфортності; широкий вибір надаваних обов'язкових і додаткових послуг; розширений асортимент оригінальних, вишуканих замовних і фірмових страв і виробів, у т. ч. з делікатесних продуктів, страв іноземної кухні, виготовлених з екзотичної сировини
	<i>класу «вищий»</i>	оригінальність і своєрідність інтер'єру, комфортність послуг на належному рівні, різноманітність асортименту, в якому не менше половини складають оригінальні та вишукані замовні та фірмові страви й вироби
	<i>класу «перший»</i>	гармонійність інтер'єру, комфортність, різноманітний вибір послуг і асортимент страв, до якого входять фірмові страви та вироби, напої нескладного приготування
спеціалізація (реалізовувана продукція, надавані послуги)	<i>повносервісні</i>	значна частка фірмових та замовних страв і напоїв у продукції власного виробництва; широкий асортимент страв і напоїв високої кухні (традиційної й авторської), де майже все, що подається до столу, вирощене й придбане незадовго перед приготуванням – від сировини до свіжої зелені; обслуговування офіціантами; широкий вибір надаваних послуг (обов'язкових і додаткових) з організації дозвілля
	<i>спеціалізовані</i>	заклад може спеціалізуватися на певному виді кулінарної сировини (рибні, м'ясні, пивні та ін.), приготуванні страв національної кухні чи кухні інших країн (українські, французькі, італійські, грузинські, японські тощо), страв із режиму харчування (тільки сніданки, обіди або вечері), на виді організації дозвілля (караоке, вар'єте та ін.)
методи обслуговування (час обслуговування)	<i>звичайні</i>	обслуговування відбувається офіціантами, що приймають замовлення, подають приготовані страви та розраховують відвідувачів
	<i>самообслуговування</i>	обслуговування відбувається швидко через самостійний вибір страв із обмеженого асортименту готової продукції без допомоги офіціантів
обстановка та меню закладу	<i>для особливих подій</i>	вишуканий інтер'єр і відповідне меню замовних страв для святкування особливих урочистих заходів (весілля, ювілеї, круглі дати в особистому житті людини або діяльності підприємства, організації, установи тощо)
	<i>повсякденні (або «обідні будинки»)</i>	різноманітне меню закладу в поєднанні з дещо вигадливим оформленням, яке зазвичай присвячене конкретній даті, особі, захопленню й пристрасті, тяжіючи до еkleктики та стилізації (наприклад, певні дрібнички на розвішаних на стінах різноманітних полицках), створює ефект невимушеності, розкутості, затишку, де можна відпочити та поспілкуватися, на протигагу парадності й офіційності



Продовження табл. 3

1	2	3
обстановка та меню закладу	<i>сімейні</i>	розташовані, як правило, у престижних приміських зонах або неподалік від них; як обстановка, так і меню, відрізняється простотою; офіціанти вміють догодити всім членам сім'ї
кількість місць для відвідувачів	<i>великі</i>	заклад розрахований на одночасне фактичне обслуговування за столами понад 200 відвідувачів
	<i>середні</i>	заклад розрахований на одночасне фактичне обслуговування за столами 100–200 відвідувачів
	<i>малі</i>	заклад розрахований на одночасне фактичне обслуговування за столами менше 100 відвідувачів
місце розташування та функціонування	<i>розташовані при засобах розміщування</i>	розташовуються при таких засобах розміщування, як готелі й аналогічні заклади, спеціалізовані заклади (санаторно-курортні заклади, конгрес-центри) та ін.
	<i>розташовані у транспортних терміналах</i>	розташовуються при залізничних, морських і річкових вокзалах, в аеропортах, при інших транспортних терміналах
	<i>розташовані у зонах відпочинку</i>	розміщуються у тематичних парках і парках розваг, біля пам'яток і визначних місць, на територіях масового відпочинку та розваг тощо
	<i>вагони-ресторани</i>	розміщуються у поїздах слідування на далеку та середню відстань (понад 150 км)
	<i>«небесні ресторани»</i>	зазвичай влаштовуються на телевізійних вежах і так, щоб оберталися
доступність для відвідувачів	<i>загальнодоступні</i>	продукцію та послуги може одержати будь-який споживач
	<i>закриті</i>	продукцію та послуги може одержати лише певний контингент споживачів (викладачі закладу вищої освіти, службовці установи, працівники промислового підприємства тощо)
<b>кафе</b>		
методи обслуговування (час обслуговування)	<i>звичайні</i>	обслуговування відбувається офіціантами, що приймають замовлення, подають приготовані страви та розраховують відвідувачів
	<i>самообслуговування</i>	обслуговування відбувається швидко через самостійний вибір страв із обмеженого асортименту готової продукції без допомоги офіціантів
асортимент реалізованої продукції	<i>загального типу</i>	із широким асортиментом страв нескладного приготування, у т. ч. гарячих і холодних напоїв, солодких страв, кондитерських виробів та ін.
	<i>спеціалізовані</i>	з обмеженим асортиментом страв, напоїв і виробів, виготовлених із певного виду кулінарної сировини
спеціалізація (реалізовується продукція)	<i>кафе-варенична</i>	заклад спеціалізується на виготовленні та реалізації вареників – відварених виробів із прісного тіста, в яке загортається вже готова до вживання різноманітна начинка (відварена картопля або гриби, тушкована капуста, кисломолочний сир, ягоди та фрукти (слива, вишня, чорниця, полуниця, малина тощо)) та ін.
	<i>кафе-пельменна</i>	заклад спеціалізується на виготовленні та реалізації пельменів – зварених у розсолі виробів з ячного пшеничного максимально тонкого тіста з неодмінно сирією перед приготуванням начинкою (м'ясо, риба, гриби тощо), яка істотно (більше 50%) перевищує кількість тіста
	<i>кафе-гриль</i>	заклад спеціалізується на виготовленні продукції (стейки, бургери, сосиски, битки тощо) шляхом грилювання – спосіб приготування їжі за допомогою теплового випромінювання від горіння деревного вугілля, горючого газу та ін.

Продовження табл. 3

1	2	3
спеціалізація (реалізовувана продукція)	<i>кафе-пекарня</i>	заклад спеціалізується на виробництві та продажу на місці хлібобулочних і борошняних (у т. ч. кондитерських) виробів
	<i>кафе-кондитерська</i>	заклад спеціалізується на реалізації закупних і переважно власного виробництва кондитерських виробів, солодких страв
	<i>кафе-морозиво</i>	заклад спеціалізується на реалізації закупного та переважно власного виробництва морозива
	<i>кав'ярня (або кафе-кава)</i>	наявний різноманітний, широкий асортимент кави із супутніми товарами
	<i>кафе-чай (або чайна, чайний салон)</i>	заклад спеціалізується на продажу чаю, де пропонують його широкий асортимент, а також кондитерські, булочні та борошняні кулінарні вироби до нього
	<i>кафе-молочна</i>	заклад спеціалізується на продажу молока, напоїв із нього (наприклад, молочний коктейль) та молочної продукції (кефір, йогурт, рязанка, кисломолочний сир, сметана тощо)
кількість місць для відвідувачів	<i>великі</i>	заклад розрахований на одночасне фактичне обслуговування за столами 151–200 відвідувачів
	<i>середні</i>	заклад розрахований на одночасне фактичне обслуговування за столами 80–150 відвідувачів
	<i>малі</i>	заклад розрахований на одночасне фактичне обслуговування за столами менше 80 відвідувачів
контингент споживачів	<i>молодіжні</i>	заклад орієнтується на смакові уподобання молоді
	<i>дитячі</i>	заклад орієнтується на смакові уподобання дітей
організація дозвілля відвідувачів	<i>арткафе</i>	заклад, який поєднує споживання страв і напоїв із мистецькими атракціями (музичні, творчі вечори, мистецькі виставки тощо); тут часто збирається неординарна публіка, клубна еліта, творчі люди (музиканти, художники, артисти та ін.)
	<i>кафешантан</i>	заклад із демонстрацією естрадної програми розважального характеру
<b>їдальня</b>		
асортимент реалізовуваної продукції	<i>загального типу</i>	з універсальним асортиментом страв і напоїв нескладного приготування, у т. ч. гарячих і холодних напоїв, солодких страв, кондитерських виробів та ін.
	<i>спеціалізовані</i>	з обмеженим асортиментом страв, напоїв і виробів, виготовлених із певного виду кулінарної сировини (риба, м'ясо, тісто, овочі, молоко тощо); з асортиментом страв дієтичного харчування власного виробництва (дієтичні, вегетаріанські); зі стравами національної кухні
місце розташування та функціонування	<i>розташовані у навчальних закладах</i>	заклад може розміщуватися при школі (шкільні), при закладах вищої освіти (студентські)
	<i>розташовані за місцем роботи споживачів</i>	заклад може розміщуватися при промислових підприємствах (робочі), при організаціях, установах, закладах (службові), у військових підрозділах
	<i>розташовані у транспортних терміналах</i>	заклад може розміщуватися у таких транспортних терміналах, як залізничні, морські, річкові вокзали, аеропорти, автовокзали й автостанції
	<i>розташовані при засобах розміщення</i>	заклад може розміщуватися при готелях, мотелях, кемпінгах та ін.
	<i>розташовані у зонах відпочинку</i>	заклад може розміщуватися у парках відпочинку, поблизу визначних місць, на пляжі тощо

Продовження табл. 3

1	2	3
доступність для відвідувачів	<i>загальнодоступні</i>	продукцію може одержати будь-який відвідувач; заклад не пов'язаний із визначеним контингентом споживачів
	<i>закриті</i>	продукцію може одержати лише певний контингент споживачів; для харчування чітко визначеної групи осіб на підприємствах та в організаціях, закладах або установах
	<i>соціально орієнтовані</i>	для харчування малозабезпечених верств населення у місцях їх соціальної підтримки
кількість місць для відвідувачів	<i>великі</i>	заклад розрахований на одночасне фактичне обслуговування за столами 151–200 відвідувачів
	<i>середні</i>	заклад розрахований на одночасне фактичне обслуговування за столами 80–150 відвідувачів
	<i>малі</i>	заклад розрахований на одночасне фактичне обслуговування за столами менше 80 відвідувачів
<b>бар</b>		
методи обслуговування	<i>з обслуговуванням барменом</i>	обслуговування відбувається барменом через барну стійку: видаються замовлені напої, ведеться розрахунок відвідувачів
	<i>з обслуговуванням офіціантами</i>	обслуговування відбувається офіціантами, що приймають замовлення у залі, подають приготовані барменом напої та розраховують відвідувачів
асортимент реалізованої продукції	<i>неспеціалізовані</i>	з широким асортиментом напоїв (алкогольних, безалкогольних, коктейлів, соків тощо), супутніх страв (бутербродів, десертів та ін.) і закупних товарів (кондитерських виробів, фруктів та ін.)
	<i>спеціалізовані</i>	із реалізацією визначеного спеціалізацією асортименту продукції – конкретного виду напоїв (пиво, вино, соки тощо) або супутніх страв (піца, гриль, десерт тощо)
вид напоїв	<i>пивний (або паб-бар)</i>	заклад продає й організовує споживання алкогольних і/або безалкогольних напоїв, основним з яких є пиво (на розлив, у пляшках), зварене зазвичай у власній пивоварні; пропонує холодні та гарячі закуски (бутерброди, солону, копчену та в'ялену рибу, відварені креветки, раки, краби, сушені кальмари, тверді гострі солоні сири, чипси, сухарики з житнього та пшеничного хліба, маслини, оливки та ін.)
	<i>винний</i>	заклад спеціалізується на продажу на місці алкогольних напоїв, у першу чергу вина (на розлив та/або у пляшках), у т. ч. виготовленого власноруч; асортимент продукції включає холодні та гарячі закуски (з морепродуктів, гострі ковбаски, жульєни з птиці та дичини, гриби, запечені у сметанному соусі, другі страви з риби, м'яса, птиці та ін.), сири, солодкі страви, борошняні кондитерські вироби, фрукти, гарячі напої та ін.
	<i>коктейль-бар</i>	заклад спеціалізується на виготовленні та продажу коктейлів – суміші напоїв (алкогольних, безалкогольних, соків тощо)
	<i>соковий (або джус-бар, фреш-бар)</i>	основу меню закладу становлять натуральні свіжовичавлені соки та смузі
	<i>безалкогольний</i>	заклад спеціалізується на виробництві та продажу напоїв, які не містять алкоголь, у т. ч. гарячих і охолоджених
	<i>кавовий (або кав'ярня-бар)</i>	заклад спеціалізується на продажу кавових напоїв із широким асортиментом і різноманітними способами приготування
	<i>Молочний</i>	заклад, в меню якого є велика кількість напоїв і страв із молока, а також каші, страви з яєць (омлети) й борошна (пирогів)
	<i>Фітобар</i>	продаж і споживання чаю, відварів, настоїв і напоїв із трав'яних зборів, що мають не лише тонізуючі функції, а й лікувальне призначення

Продовження табл. 3

1	2	3
вид страв, тип їжі	<i>гриль-бар</i>	основу меню закладу становить виготовлена за допомогою теплової обробки гриль-продукція – стейки, бургери, сосиски, битки тощо
	<i>піца-бар</i>	основою меню закладу є піца – італійська національна страва у вигляді зазвичай круглої форми коржа з дріжджового прісного тіста, який покривають томатною пастою (або білим вершковим соусом) і натертим твердим сиром, додають залежно від рецепту подрібнену приготовлену начинку (м'ясо, ковбасу, рибу, морепродукти, овочі, фрукти, гриби, яйця, зелень та ін.), після чого запікають
	<i>суші-бар</i>	основою меню закладу є суші – страва традиційної японської кухні, приготована на основі специфічно обробленого рису із додаванням до нього інших інгредієнтів у вигляді різноманітних начинок чи шарів, серед яких переважають риба та морепродукти, але можуть входити м'ясо, овочі, водорості, гриби, яйця та ін.
	<i>устричний (або оїстер-бар)</i>	заклад спеціалізується на подачі устриць (різновид молосків, їсти які можна сирими або термічно обробленими) як закуску до алкогольних напоїв (вино, пиво, sake, віскі, джин, текіла, горілка тощо)
вид страв, тип їжі	<i>салат-бар</i>	заклад спеціалізується на реалізації різноманітних салатів – страви, що готується з різних сирих, запечених на грилі, відварених або солених, маринованих продуктів (зелень, овочі, картопля, гриби, бобові, фрукти, сир, яйця, м'ясо, риба, морепродукти та ін.)
	<i>снєк-бар</i>	заклад спеціалізується на призначених для перекусу легких страв (в'ялена та копчена рибка, м'ясні закуски, сухарики, горішки, сушені морепродукти, чипси)
	<i>десерт-бар</i>	заклад спеціалізується на реалізації різноманітних десертів
	<i>сандей-бар</i>	заклад спеціалізується на реалізації морозива, переважно власного виготовлення
	<i>фруктовий</i>	заклад спеціалізується на реалізації підготовлених для споживання фруктів і виготовлених із них страв (фруктові салати, коктейлі, желе, смузі, пюре, муси тощо)
	<i>вітамінний</i>	заклад спеціалізується на реалізації страв, виготовлених із овочів, фруктів, ягід та іншої вітамінної сировини
клас закладу	<i>класу «люкс»</i>	вишуканість і витонченість інтер'єру, високий рівень комфортності, широкий вибір замовних і фірмових напоїв, коктейлів
	<i>класу «вищий»</i>	оригінальність і своєрідність інтер'єру, комфортність послуг на належному рівні, широкий вибір замовних і фірмових напоїв та коктейлів
	<i>класу «перший»</i>	набір напоїв та коктейлів нескладного приготування, у т. ч. замовних і фірмових
функціонування упродовж доби	<i>цілодобові</i>	заклад працює цілодобово
	<i>денні</i>	заклад працює тільки удень
	<i>нічні</i>	заклад працює переважно у вечірні та нічні години
кількість місць для відвідувачів	<i>великі</i>	розраховані на одночасне фактичне обслуговування за барними стійками понад 80 відвідувачів
	<i>середні</i>	розраховані на одночасне фактичне обслуговування за барними стійками 50–80 відвідувачів
	<i>малі</i>	розраховані на одночасне фактичне обслуговування за барними стійками менше 50 відвідувачів

Продовження табл. 3

1	2	3
особливості відвідувачів (професійні інтереси, захоплення та хобі, уподобання тощо)	коледж-бар	заклад для здобувачів середньої та вищої освіти (учнів, студентів та ін.)
	коп-бар	заклад, часто відвідуваний поліцейськими у вільний від чергування час
	<i>вега-бар</i>	заклад без спиртних напоїв із системою рослинного харчування для вегетаріанців (люди, які не вживають такі продукти тваринного походження, як м'ясо, птицю, рибу та молоски, комах, розпушувачі, желатин та інші види тваринного білка, тваринні жири, але споживають продукти, що не передбачають забою тварин, наприклад, яйця, молочну продукцію, мед) або веганів (люди, які будь-які продукти тваринного походження не вживають в якості їжі та не використовують в одязі чи для будь-яких інших цілей)
	<i>спорт-бар</i>	заклад, відвідуваний спортивними вболівальниками для перегляду змагань спортивних ігор на великому телеекрані
	<i>байкер-бар</i>	заклад, часто відвідуваний байкерами – любителями мотоциклів
	<i>стрейт-бар</i>	заклад для зустрічей і знайомства громадян традиційної сексуальної орієнтації
	<i>гей-бар</i>	заклад для зустрічей і знайомств ЛГБТ-спільноти (геїв, лесбійок, бісексуалів, трансгендерів)
	<i>дайв-бар</i> <i>ферн-бар</i>	заклад як місце тусовок неформалів заклад для зустрічей і тусовок преппі й яппі – вищої верстви суспільства
місце розташування	<i>лобі-бар</i>	заклад, розташований на першому поверсі готелю, у холі
	офіс-бар	заклад із широким асортиментом реалізовуваної продукції (від безалкогольних до міцних змішаних напоїв, закуски, десерти, кондитерські вироби тощо), розташований при офісі, де бармени та офіціанти протягом дня обслуговують співробітників і клієнтів конкретного закладу
організація дозвілля відвідувачів	<i>танцювальний (або денс-бар, диско-бар, мюзік-бар)</i>	заклад пропонує танцюючій публіці переважно алкогольні напої (як правило, найвідоміших брендів, а змішані напої складаються з небагатьох популярних і декількох оригінальних позицій, які відрізняються швидкістю приготування, освіжаючим смаком та ефектною подачею); головна розвага публіки – танці – влаштовується у вигляді дискотеки з діджеєм; може доповнюватися «живими» виступами музичних гуртів та різноманітними шоу
	<i>таб-бар</i>	крім стандартного асортименту продукції й обслуговування барменом, обов'язкова наявність тоталізатора; сидячи за столиками, відвідувачі можуть дивитися спортивні ігри, професійні конкурси та робити ігрові ставки
	<i>відеобар</i>	заклад із стандартним асортиментом напоїв і супутніх страв до них, де демонструють відео- та кінофільми, відеоролики, музичні кліпи тощо за допомогою високоякісної стереофонічної аудіо- та відеоапаратури
	<i>кегельбан-бар</i>	заклад із широким асортиментом охолоджувальних, алкогольних, гарячих напоїв, розташований у залі для гри у боулінг

Продовження табл. 3

1	2	3
організація дозвілля відвідувачів	<b>вар'єте-бар</b>	заклад із широким асортиментом охолоджувальних, алкогольних і гарячих напоїв, із сприятливою обстановкою (приглушене освітлення, блискучий набірний паркет, дзеркальні стелі, світлі колони, комфортні дивани) для перегляду та насолодження вар'єте – розважальної шоупрограми, естрадного концерту, що представляє конференсьє, зазвичай складається з поєднання коротких номерів різних жанрів – пісень, танців, акробатичних номерів та номерів оригінального жанру, комічних сцен, реприз тощо
	<b>пул-бар</b>	заклад розташований у зоні басейну (в його центрі, на його краю або поруч); замовлення приймає та подає бармен, що переміщається по периметру басейну
	<b>стриптиз-бар</b>	заклад як місце розваги для дорослих, де виконується стриптиз – еротичний або екзотичний танець, під час якого артист (стриптизерка чи стриптизер) в спокусливій і сексуальній манері поступово частково або повністю оголюється
	<b>караоке-бар</b>	питний заклад, де споживання алкогольних напоїв відвідувачами поєднується з їхнім співом караоке, тобто під готовий акомпанемент із використанням тексту, що відображається на екрані
<b>Закусочна</b>		
асортимент страв	<i>загального типу</i>	з широким асортиментом гарячих і холодних закусок, супутніх страв і напоїв, закупуних товарів
	<i>спеціалізовані</i>	заклад спеціалізується на випуску окремих страв
спеціалізація (випуск окремих страв)	<i>шашлична (або «Шашлики»)</i>	в меню не менше 3–4 найменувань шашликів (смажене на деревному вугіллі м'ясо, зазвичай з баранини, але може бути зі свинини, яловичини, курятини, риби та ін.) із різними гарнірами та соусами, а також люля-кебаб, чахохбілі, курчата тапака; з перших страв – харчо
	<i>котлетна</i>	заклад спеціалізується на виробництві та реалізації котлет – страви, виготовленої з м'яса, риби, птиці, овочів або їхнього фаршу, до складу якого входять також цибуля, хлібний м'якуш, яйця, сир та ін., панірованої у сухарях та обсмаженої на жирі
	<i>сосисочна (або «Сосиски»)</i>	заклад спеціалізується на гарячих сосисках, сардельках, які можуть бути відварні або запечені із різноманітним гарніром
	<i>бутербродна</i>	заклад спеціалізується на виробництві та реалізації бутербродів – закуски, що являє собою скибочки хліба (житнього або пшеничного) чи булки в якості основи та будь-якої начинки із готових до вживання закусоцих продуктів або їх поєднання (вершкове масло, сир, ковбаса, шинка, паштет, м'ясо, сало, риба, рибні консерви, ікра, яйця та ін.), до якої інколи додають соуси (майонез, аджика, кетчуп, гірчиця тощо), овочі (помідор, огірок та ін.), лимон, зелень (кріп, петрушка, кінза, базилік та ін.);
спеціалізація (випуск окремих страв)	<i>бутербродна</i>	бутерброди бувають відкриті (з начинкою зверху на одному шматочку хліба; наприклад, брускетта) та закриті (з начинкою між двома шматочками хліба; наприклад, сендвіч (англійський бутерброд), гамбургер (американський сендвіч), крок-месє (французький сендвіч), паніні (італійський сендвіч), хот-дог); невеликого розміру (наприклад, канапе, тартинка, волован, кростіні); гарячі (наприклад, бутерброд із розплавленим твердим сиром, гавайський тост, італійська кароца)
	<i>пельменна (або «Пельмені»)</i>	заклад спеціалізується на виготовленні та реалізації пельменів – виробів із тіста з неодмінно сирією перед приготуванням начинкою (м'ясо, риба, гриби тощо)

Продовження табл. 3

1	2	3
спеціалізація (випуск окремих страв)	<i>варенична</i> (або «Вареники»)	заклад спеціалізується на виготовленні та реалізації вареників – відварених виробів із прісного тіста, в яке загортається вже готова до вживання начинка (картопля, гриби, капуста, кисломолочний сир, ягоди, фрукти та ін.)
	<i>чебуречна</i> (або «Чебуреки»)	заклад спеціалізується на виробництві та реалізації популярних страв східної кухні (чебуреки (смажений в олії кулінарний виріб у вигляді півкола з прісного тіста з начинкою з м'ясного фаршу або подрібненої жирної баранини, цибулі, спецій та невеликої кількості води) та біляші (смажений в олії відкритий пиріг із прісного або дріжджового тіста з м'ясним фаршем))
	<i>дерунна</i> (або «Деруни»)	заклад спеціалізується на виробництві та реалізації дерунів (драників, драчаників, терчаників тощо) – оладків із тертої картоплі, обсмажених в олії
	<i>галушкова</i> (або «Галушки»)	заклад спеціалізується на виробництві та реалізації галушок (страви з вареного тіста у вигляді квадратиків або кульок без начинки) та їх різновидів (палушки, затірка)
	<i>млинцева</i> (або «Млинці»)	заклад спеціалізується на виробі з рідкого тіста (млинці, млинчики, оладки), які можуть бути із різною начинкою (фарш, ікра, кисломолочний сир, повидло тощо) й подаватися зі сметаною, варенням, медом та ін.
	<i>піцерія</i>	заклад спеціалізується на виробництві та продажу піци з різними начинками (м'ясо, ковбаса, риба, морепродукти, овочі, фрукти, гриби, яйця, зелень та ін.)
	<i>бульйонна</i>	заклад спеціалізується на виробництві та продажу бульйонів – відвару з м'яса, кісток, птиці, риби, грибів, білого коріння, моркви, цибулі, прянощів і спецій
	<i>пиріжкова</i> (або «Пиріжки»)	заклад спеціалізується на виробі з різних видів тіста з начинкою (пиріжки, кулеб'яки, розтягаї тощо), які випікаються або смажаться
	<i>пончикова</i> (або <i>пишечна</i> , <i>пампушкова</i> )	заклад спеціалізується на виробництві та реалізації пончиків (обсмажений у фритюрі круглий або кільцеподібний зазвичай солодкий хлібобулочний виріб із начинкою (шоколад, варення, повидло, джем, фрукти, заварний крем, згущене молоко тощо) або без неї, покритий глазур'ю, медом, цукровою пудрою та ін., а також пампушок, пишок (невелика кругла пишна булочка, виготовлена із дріжджового тіста)
<b>буфет</b>		
місце розташування та функціонування	розташовані у навчальних закладах	заклад може розміщуватися при школі (шкільні), при закладах вищої освіти (студентські)
	розташовані за місцем роботи споживачів	заклад може розміщуватися при промислових підприємствах (робочі), у військових підрозділах
	<i>розташовані у транспортних терміналах</i>	заклад може розміщуватися у таких транспортних терміналах, як аеропорти, залізничні, морські, річкові вокзали, пристані, автовокзали й автостанції
місце розташування та функціонування	<i>розташовані при засобах розміщення</i>	заклад може розміщуватися при готелях, мотелях, кемпінгах та ін.
	<i>розташовані у зонах відпочинку</i>	заклад може розміщуватися у парках відпочинку та розваг, поблизу визначних місць, на пляжі тощо
	<i>розташовані у видовищних і спортивних закладах</i>	заклад може розміщуватися у таких видовищних і спортивних закладах, як театри, кінотеатри, стадіони та ін.

Закінчення табл. 3

1	2	3
доступність для відвідувачів	<i>загальнодоступні</i>	заклад обслуговує будь-кого із відвідувачів, не обмежуючись певним контингентом споживачів
	закриті	заклад обслуговує лише певний контингент споживачів на підприємствах, в організаціях, установах або закладах (наприклад, шкільні, студентські)
	соціально орієнтовані	заклад обслуговує лише малозабезпечені верстви населення у місцях їх соціальної підтримки
кількість місць для відвідувачів	<i>великі</i>	заклад розрахований на одночасне фактичне обслуговування стоячи за столиками 24–50 відвідувачів
	<i>середні</i>	заклад розрахований на одночасне фактичне обслуговування стоячи за столиками 8–24 відвідувачів

Примітка: \* Види закладів харчування:

– курсивом позначені ті, що можуть використовуватися у рекреаційній діяльності не в повному обсязі, частково, тобто бути задіяними і в інших сферах життєдіяльності суспільства;

– **напівжирним курсивом** позначені ті, що, не використовуються в інших сферах життєдіяльності суспільства, проте залучаються для здійснення лише рекреаційної діяльності.

Визначити частку рекреантів у загальній кількості відвідувачів закладу харчування, що може бути задіяний і в інших сферах життєдіяльності суспільства (робота, навчання, служба, сімейний обід тощо), практично неможливо через необліковуваність їхнього статусу. Вона може варіюватися у широкому діапазоні, адже залежить від «місця розташування підприємства, структури контингенту, наявності поблизу рекреаційних ресурсів, місткості, пропускної здатності закладу та ін.» [10].

Але всіх відвідувачів закладів харчування, що залучаються для здійснення лише рекреаційної діяльності та використовуються тільки як об'єкти рекреаційної інфраструктури через специфіку організації дозвілля, місце розташування та функціонування, особливості відвідувачів (наприклад, «небесний ресторан», кафешантан, спорт-бар, ферн-бар, диско-бар, кегельбан-бар, пул-бар, розташовані у зонах відпочинку, у видовищних і спортивних закладах їдальня або буфет та ін.), ми вважаємо рекреантами.

До закладів харчування як об'єктів рекреаційної інфраструктури, крім зазначених у таблиці 3, відносимо такі, як [3; 10]:

а) **дегустаційна зала для аматорських дегустацій** – спеціальне парадне приміщення поблизу або всередині підприємства харчової промисловості, де відповідними фахівцями-експертами проводиться захід щодо смакування, куштування відвідувачами будь-якого харчового продукту (вино, віскі, пиво, сир, чай, кава та ін.) або рослинної сировини (наприклад, чайне листя, кавові зерна) органолептичним шляхом, тобто за допомогою органів зору, нюху, смаку та слуху;

б) **нічний клуб** – розважальний заклад з організацією різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом, який працює виключно уночі (зазвичай після 21:00 і до ранку) й призначений, як правило, для проведення вільного часу молоді; зазвичай має бар (реалізовує напої та супутні страви, закупні товари), танцпол, чілаут – місце, в якому можна посидіти в тихій обстановці з більш спокійною музикою;

в) **антикафе** – суспільний простір, громадський заклад соціального спрямування, де відвідувачі володіють більшим ступенем свободи порівняно з класичними кафе або ресторанами, з похвилинною за проведений час оплатою, до вартості якої входять безкоштовні частування (є можливість зробити собі напої (чай, каву тощо), взяти солодощі та ін.), але насамперед – приємне проведення часу (спілкування, настільні та відеоігри, розваги, відвідування заходів);



г) *інтернет-кафе* – громадський заклад із доступом до Інтернету (можливість віртуально поспілкуватися), що працює як звичайне кафе, адже відвідувачі зазвичай можуть перекусити, випити кави або інших напоїв.

Зрозуміло, що під час активної фази російської військової агресії в Україні більшість об'єктів індустрії гостинності, до яких відносяться засоби розміщування й заклади харчування, не виконує своє безпосереднє призначення – приймати й обслуговувати гостей-рекреантів. Натомість ці об'єкти у важкий для країни час розміщують біженців, переселенців із зруйнованих українських населених пунктів та окупованих територій, займаються волонтерською діяльністю щодо харчування таких людей і захисників української держави. Але, попри напружену ситуацію в країні, потреба у рекреаційній діяльності в якості антипода трудовій діяльності залишається, а у подальшому (особливо після перемоги України) буде зростати, тому існує необхідність вивчення та обліковування/оцінювання об'єктів її інфраструктурного забезпечення, зокрема закладів харчування.

**Висновки.** У результаті проведених досліджень виявлено особливості закладів харчування – групи об'єктів соціальної інфраструктури рекреаційної діяльності. За розробленими автором ознаками представлено класифікації підприємств ресторанного господарства та кожного із таких основних типів закладів харчування, як ресторан, кафе, їдальня, бар, закусочна, буфет. Запропоноване групування видів закладів харчування та їхня диференціація за ступенем залученості до рекреаційної сфери (частково, повністю або фактично не використовуються) може стати підґрунтям для майбутніх суспільно-географічних розробок рекреаційного спрямування, зокрема при оцінюванні інфраструктурного забезпечення рекреаційної діяльності території.

**Новизна дослідження.** У статті уточнено сутність та поглиблено розуміння терміна «заклади харчування», передусім як групи інфраструктурних об'єктів у соціальній інфраструктурі рекреаційної діяльності. Систематизовано виділення видів підприємств ресторанного господарства за такими сформульованими автором ознаками, як виготовлення продукції, характер виробництва, місце споживання продукції, клас закладу, асортимент реалізовуваної продукції, методи обслуговування, місце розташування та функціонування, доступність для відвідування, обслуговуваний контингент, кількість місць для відвідувачів, режим роботи упродовж доби, режим роботи упродовж року, мобільність, різноманіття пропонованої продукції та послуг. Розроблено класифікацію кожного з основних типів закладів харчування (ресторан, кафе, їдальня, бар, закусочна, буфет). Через характеристику їхніх особливостей наведено авторське визначення всіх представлених видів підприємств ресторанного господарства, типів і видів закладів харчування. Продемонстровано авторський погляд на диференціацію всіх виділених видів закладів харчування за ступенем залученості їх до рекреаційної сфери на такі три групи: 1) частково, разом із будь-якою іншою сферою життєдіяльності суспільства; 2) повністю, тільки для здійснення рекреації; 3) фактично не використовуються. Такий поділ закладів матиме у подальшому важливе практичне значення, особливо при оцінюванні розвинутості їхньої мережі у регіонах України. Усі ці авторські напрацювання (формулювання визначень термінів, класифікація, групування, виявлення особливостей закладів та ін.) дали змогу розвинути теоретичні аспекти кількох понять як у рекреаційній, так і в суспільній географії загалом.

#### **Список використаних джерел:**

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр учб. літ-ри, 2009. 342 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр учб. літ-ри ; Інкос, 2007. 280 с.

3. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с. URL: <https://www.klimatvdomi.com/pdf/2.2.25.2009ua.pdf> (дата звернення: 14.05.2023).
4. Заклад громадського харчування. *Вікіпедія: вільна енциклопедія*. URL: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Заклад\\_громадського\\_харчування](https://uk.wikipedia.org/wiki/Заклад_громадського_харчування) (дата звернення: 10.06.2023).
5. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. URL: [https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004) (дата звернення: 14.05.2023).
6. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР / Верховна Рада України. *Відомості Верховної Ради України*. 1998. № 19, ст. 98.
7. Зінченко В.В. Правове регулювання діяльності ресторанного господарства : навчальний посібник. Харків : ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2012. 23 с.
8. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика : навчальний посібник. Київ : Центр учб. літ-ри, 2007. 424 с.
9. Методичні рекомендації з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 93 від 05.03.2004 р. URL: <http://consultant.parus.ua/?doc=05IFVE611C> (дата звернення: 14.05.2023).
10. Новикова В.І. Групи інфраструктурних об'єктів рекреаційної діяльності за видами інфраструктури життєдіяльності суспільства. *Науковий вісник Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки. Серія «Географічні науки»*. 2020. № 5 (409). С. 140–154.
11. Новикова В.І. Інфраструктура: сутність поняття, види, застосування у рекреаційній сфері. *Вісник Київського національного університету ім. Т. Шевченка. Серія «Географія»*. 2016. Вип. 1 (64). С. 18–22.
12. Новикова В.І. Ресурсно-рекреаційна база для гастрономічних подорожей. *Рекреаційні ресурси та послуги гостинності в регіонах України* : матер. IV Всеукр. Інтернет-конф., м. Черкаси, 4 травня 2019 р. Черкаси, 2019. С. 131–143.
13. Громадське харчування. *Вікіпедія: вільна енциклопедія*. URL: [https://ru.wikipedia.org/wiki/Общественное\\_питание](https://ru.wikipedia.org/wiki/Общественное_питание) (дата звернення: 12.02.2020).
14. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. URL: [https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya\\_obsługovuvannya\\_u\\_zakladah\\_restorannogo\\_gospodarstva](https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obsługovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva) (дата звернення: 10.06.2023).
15. Паска М.З. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 158 с.
16. Послуга харчування. *Вікіпедія: вільна енциклопедія*. URL: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Послуга\\_харчування](https://uk.wikipedia.org/wiki/Послуга_харчування) (дата звернення: 10.06.2023).
17. Ресторанне господарство. *Вікіпедія: вільна енциклопедія*. URL: [http://uk.wikipedia.org/wiki/Ресторанне\\_господарство](http://uk.wikipedia.org/wiki/Ресторанне_господарство) (дата звернення: 10.06.2023).
18. Трачук А.М., Новикова В.І. Гастрономічний туризм: сутність, особливості організації та ресурсної бази. *Актуальні проблеми природничих та гуманітарних наук у дослідженнях молодих учених «Родзинка 2019»* : XXI Всеукр. наук. конф. мол. учених, м. Черкаси, 18–19 квітня 2019 р. Черкаси: ЧНУ ім. Б. Хмельницького, 2019. С. 180–182.

#### References:

1. Arkhipov, V.V., & Rusavska, V.A. (2009). Organization of service in catering establishments: study guide. K.: Centre for Educational Lite, 342. [In Ukrainian].
2. Arkhipov, V.V. (2007). Organization of the restaurant business: study guide. K.: Centre for Educational Literature; Inkos, 280. [In Ukrainian].
3. Buildings and structures. Catering enterprises (establishments of the restaurant industry): DBN В.2.2-25:2009. (2010). Kyiv, 85. Retrieved 14.05.2023 from <https://www.klimatvdomi.com/pdf/2.2.25.2009ua.pdf> [In Ukrainian].
4. Public catering establishment. *Wikipedia*. Retrieved 10.06.2023 from [https://uk.wikipedia.org/wiki/Заклад\\_громадського\\_харчування](https://uk.wikipedia.org/wiki/Заклад_громадського_харчування) [In Ukrainian].
5. Establishments of the restaurant industry. Classification: DSTU 4281:2004. Retrieved 14.05.2023 from [https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004) [In Ukrainian].

6. Law of Ukraine “About the basic principles and requirements for the safety and quality of food products” (1998). *Information of the Verkhovna Rada of Ukraine. 19, art. 98.* [In Ukrainian].
7. Zinchenko, V.V. (2012) Legal regulation of the activity of the restaurant industry. Kharkiv, 23. [In Ukrainian].
8. Mal’ska, M.P., & Khudo, V.V. (2007). Tourism business: theory and practice. Kyiv, 424. [In Ukrainian].
9. Methodical recommendations on the organization of the work of restaurant establishments at higher educational institutions : *Order of the Ministry of Economy and European Integration of Ukraine № 93 of 05.03.2004.* (2004). Retrieved 14.05.2023 from <http://consultant.parus.ua/?doc=051FVE611C> [In Ukrainian].
10. Novykova, V. I. (2020). Groups of infrastructural objects of recreational activities by types of infrastructure of the vital activities of society. *Scientific Bulletin of the Lesya Ukrainka East European National University. Series Geographical Sciences, 5(409), 140–154.* [In Ukrainian].
11. Novykova, V. I. (2016). Infrastructure: the essence of the concept, types, application in the recreational sphere. *Bulletin of Taras Shevchenko National University of Kyiv. Series Geography, 1(64), 18–22.* [In Ukrainian].
12. Novykova, V. I. (2019). Resource-recreational base for gastronomic trips. *Recreational resources and hospitality services in the regions of Ukraine: materials of the IV All-Ukrainian Internet conference (24 May 2019, Cherkasy).* Cherkasy: Y. A. Chabanenko, 131–143. [In Ukrainian].
13. Public catering. (2020). *Wikipedia.* Retrieved 12.02.2020 from [https://ru.wikipedia.org/wiki/Общественное\\_питание](https://ru.wikipedia.org/wiki/Общественное_питание) [In Russian].
14. Organization of service in restaurant establishments. (2004). Retrieved 10.06.2023 from [https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya\\_obsługovuvannya\\_u\\_zakladah\\_restorannogo\\_gospodarstva](https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obsługovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva) [In Ukrainian].
15. Paska, M.Z. (2019). Organization of the restaurant industry: lecture notes. Lviv: I. Bobersky Lviv State University of Physical Education and Sports, 158. [In Ukrainian].
16. Catering service. (2023). *Wikipedia.* Retrieved 10.06.2023 from [https://uk.wikipedia.org/wiki/Послуга\\_харчування](https://uk.wikipedia.org/wiki/Послуга_харчування) [In Ukrainian].
17. The restaurant business. (2023). *Wikipedia.* Retrieved 10.06.2023 from [http://uk.wikipedia.org/wiki/Ресторанне\\_господарство](http://uk.wikipedia.org/wiki/Ресторанне_господарство) [In Ukrainian].
18. Trachuk, A.M., & Novykova, V.I. (2019). Gastronomic tourism: essence, features of organization and resource base. *Actual problems of natural sciences and humanities in the research of young scientists «Raisin 2019» (18–19 April).* Cherkasy, 180–182. [In Ukrainian].

Стаття надійшла до редколегії  
02.07.2023 р.