

УДК 640.43
 JEL classification: L83, D12, Z12
[https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10\(51\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(51))

ОСОБЛИВОСТІ РЕЛІГІЙНОГО ХАРЧУВАННЯ В КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГАХ

ПРИЛЕПА Наталія

кандидат економічних наук
 доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
 Хмельницький національний університет
<https://orcid.org/0000-0003-2087-3207>
 e-mail: nataprilepa@gmail.com

ТОМАЛЯ Тетяна

кандидат економічних наук
 доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
 Хмельницький національний університет
<https://orcid.org/0000-0002-8450-0680>
 e-mail: sts8383@ukr.net

У статті досліджено організацію харчування щодо релігійного вподобання кожного гостя під час кейтерингового обслуговування. Розглянуто організацію харчування відповідно до постових обмежень, установлених у християнській традиції. Рекомендовано виключити м'ясні, молочні продукти, яйця, а також солодоці на основі інгредієнтів тваринного походження. Натомість пропонуємо використовувати крупи, овочі, фрукти, гриби, горіхи та інші рослинні продукти, застосовуючи креативний підхід до подачі та смакових рішень. Обов'язковим повинно бути чітке маркування страв згідно з побажаннями клієнта. Досліджено принципи харчування за ісламськими традиціями (халяль) та відзначено сувору заборону на свинину, алкоголь і потенційно ритуально нечисті продукти. Кейтеринговим підприємствам рекомендовано співпрацювати з сертифікованими постачальниками, облаштувати окремі кухонні зони для приготування халяль-страв та забезпечити обізнаність персоналу з відповідними нормами. Розглянуто обслуговування індусів у сфері кейтерингового обслуговування. Підкреслено важливість виключення яловичини та надані пропозиції щодо використання повноцінного вегетаріанського меню, яке базується на бобових, рисі, овочах, спеціях і молочних продуктах, без використання яєць. Охарактеризовано обслуговування буддистів, де їжа сприймається як джерело енергії, гармонії та внутрішнього балансу. Зазначено, що буддисти дотримуються вегетаріанської або веганської дієти, уникаючи всіх продуктів тваринного походження. Рекомендовано готувати страви з мінімальною кількістю спецій, орієнтуючись на простоту, натуральність і баланс смаків, з використанням злаків, бобових, овочів і фруктів. Підсумовано, що релігійне харчування вимагає від кейтерингового підприємства не лише кулінарної майстерності, а й етичної відповідальності, адаптивності та глибокого розуміння міжкультурних особливостей.

Ключові слова: релігійне харчування, кейтеринг, обслуговування.

FEATURES OF RELIGIOUS FOOD IN CATERING SERVICES

PRYLEPA Nataliia, TOMALIA Tetiana

Khmelnytskyi National University

The article examines the organization of food in accordance with the religious preferences of each guest during catering services. The organization of food in accordance with the fasting restrictions established in the Christian tradition is considered. It is recommended to exclude meat, dairy products, eggs, as well as sweets based on ingredients of animal origin. Instead, we suggest using cereals, vegetables, fruits, mushrooms, nuts and other plant products, applying a creative approach to serving and flavoring solutions. Clear labeling of dishes according to the client's wishes should be mandatory. The principles of nutrition according to Islamic traditions (halal) are studied and a strict ban on pork, alcohol and potentially ritually unclean products is noted. Catering companies are recommended to cooperate with certified suppliers, equip separate kitchen areas for preparing halal dishes and ensure that staff are aware of the relevant standards. The service of Hindus in the field of catering services is considered. The importance of excluding beef is emphasized and suggestions are made for a full vegetarian menu based on legumes, rice, vegetables, spices and dairy products, without the use of eggs. The service of Buddhists is characterized, where food is perceived as a source of energy, harmony and internal balance. It is noted that Buddhists adhere to a vegetarian or vegan diet, avoiding all products of animal origin. It is recommended to prepare dishes with a minimum amount of spices, focusing on simplicity, naturalness and balance of flavors, using cereals, legumes, vegetables and fruits. It is concluded that religious nutrition requires from the catering company not only culinary skills, but also ethical responsibility, adaptability and a deep understanding of intercultural characteristics.

Keywords: religious food, catering, service.

Стаття надійшла до редакції / Received 16.04.2025

Прийнята до друку / Accepted 02.05.2025

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ

ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

У контексті повномасштабної війни в Україні, що спричинила значні еміграційні потоки та посилила міжкультурні контакти, сфера харчових послуг, зокрема кейтеринг, зазнає інтенсивних змін та потребує нових

підходів до організації обслуговування. Зростає попит на інклюзивність у харчуванні, що враховує культурні, релігійні та етичні особливості різних груп населення. Це вимагає від кейтерингових підприємств глибшого розуміння харчових традицій, адаптивності у формуванні меню, дотримання релігійних норм і стандартів, а також високого рівня міжкультурної комунікації. Однією з актуальних проблем є забезпечення потреб споживачів, що дотримуються релігійних норм харчування. Це стосується представників різних конфесій — ісламу, юдаїзму, християнства, індуїзму та інших релігій, які мають чітко регламентовані дієтичні приписи. Проблема полягає у відсутності системного підходу до впровадження релігійно зумовлених стандартів у сфері кейтерингового обслуговування. Часто кейтерингові підприємства не володіють необхідними знаннями або ресурсами для приготування та подачі страв відповідно до релігійних норм, що може призводити до конфліктних ситуацій, втрати клієнтів і репутаційних ризиків. Додаткову складність створює й те, що в Україні відсутня розвинена нормативна база щодо релігійного харчування, що унеможливує ефективне регулювання якості таких послуг.

З огляду на це, наукове дослідження особливостей релігійного харчування в контексті кейтерингових послуг є надзвичайно актуальним, адже відкриває перспективи для розвитку галузі харчування, що орієнтоване на ціннісному та культурному розмаїтті сучасного українського й міжнародного суспільства.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Питанням розвитку кейтерингових послуг в Україні присвячено низку наукових досліджень, зокрема роботи таких авторів, як Н. П'ятницька, Л. Івашина, Н. Якименко-Терещенко, О. Сиром'ятникова, Н. Прилепа та інші. У своїх працях автори розглядають понятійний апарат кейтерингу, його структуру, а також акцентують увагу на якості обслуговування та стандартах реалізації кейтерингових послуг. Проте, незважаючи на зростаюче значення мультикультурності в українському суспільстві, питання урахування релігійних традицій у сфері кейтерингового обслуговування досі залишаються недослідженими. Відсутність чітких рекомендацій щодо формування меню відповідно до релігійних норм, організаційних підходів до дотримання культових приписів під час приготування та подачі їжі створює виклики для сучасного кейтерингового обслуговування. З огляду на це, актуальним стає поглиблене наукове вивчення особливостей релігійного харчування в контексті кейтерингових послуг. Такий підхід сприятиме формуванню більш гнучких, толерантних і конкурентоспроможних моделей кейтерингової діяльності в умовах культурного розмаїття.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Метою дослідження є визначення підходів до організації харчування в кейтерингових послугах з урахуванням релігійних обмежень і традицій різних конфесій; виявлення специфічних вимог до складу, приготування та подачі страв відповідно до християнських, ісламських, індуїстських і буддистських норм, а також формулювання практичних рекомендацій для кейтерингових підприємств щодо адаптації меню та сервісу до культурних потреб клієнтів.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

У сучасному світі культура харчування є не просто потребою, а частиною іміджу, стилю життя та соціальної комунікації. Особливо чітко це проявляється у сфері кейтерингових послуг — формі професійного обслуговування, що охоплює організацію харчування поза межами традиційного ресторану. У наш час кейтерингові послуги є невіддільною частиною найрізноманітніших подій від святкувань до офіційних бізнес-заходів. З огляду на зростаючу різноманітність клієнтів, дедалі важливішою стає здатність кейтерингу враховувати особисті й релігійні вподобання кожного гостя. Особливої уваги вимагають релігійні норми харчування, які визначають не лише список дозволених продуктів, а й саму філософію споживання їжі [1-2].

Так, обслуговування клієнтів під час посту передбачає організацію харчування відповідно до постових обмежень, установлених у християнській традиції. Такий формат поєднує в собі знання релігійної культури, високу кулінарну майстерність та вміння забезпечити якісний сучасний сервіс, не порушуючи духовних принципів клієнта. У християнстві піст є періодом духовного очищення, покаяння й стриманості, що відображається також у відмові від певних видів їжі. У різних конфесіях ці правила мають свої особливості, наприклад, у православній традиції під час Великого посту категорично заборонено вживання м'яса, молочних продуктів, яєць, а іноді навіть риби та олії. У католицькому середовищі піст менш суворий, проте також передбачає обмеження в споживанні м'ясних продуктів у певні дні (особливо в п'ятниці та під час Страсного тижня), а протестантські конфесії не завжди дотримуються чітких харчових обмежень, але закликають до добровільної стриманості. Тому для кейтерингового підприємства це означає необхідність:

- розробки меню, що виключає м'ясо, молочні продукти, яйця, солодощі на тваринній основі;
- використання рослинних інгредієнтів, круп, овочів, фруктів, горіхів, грибів;
- креативного підходу до подачі та смаку, щоб зробити страви одночасно пісними та привабливими;
- чіткого маркування страв (наприклад, «пісна з рибою», «строгий піст», «без масла») відповідно до побажань клієнта.

У таких випадках кейтерингове підприємство має проявити розуміння щодо релігійного контексту і відповідальність перед духовною атмосферою заходу.

Яскравим прикладом такої міжкультурної чутливості є і дотримання вимог халяль — системи харчових правил, що ґрунтується на ісламських релігійних приписах. Для мусульман харчування — це не лише фізична потреба, а й духовна практика, яка має бути «дозволеною». Принципи халяль передбачають сувору заборону на вживання свинини, алкоголю та будь-яких продуктів, які можуть бути забороненими або ритуально нечистими. Більше того, навіть м'ясо тварин, дозволених до споживання, має бути отримане відповідно до спеціального ритуального методу забою, який супроводжується молитвою та гуманним ставленням до тварини. У сфері кейтерингу дотримання стандартів халяль — це не просто заміна інгредієнтів, а комплексна система контролю, яка повинна охоплювати:

- Правильний вибір постачальників, тобто кейтерингове підприємство повинно співпрацювати лише з тими, хто має відповідні сертифікати халяль;

- Окремі кухонні зони, де є повне розділення кухонного обладнання та посуду, щоб уникнути будь-якого ризику перехресного забруднення;

- Персонал, який повинен бути навчений і проінформований щодо вимог халяль, здатний точно дотримуватися інструкцій під час приготування, подачі та сервірування страв.

Дотримання цих норм не лише забезпечує комфорт мусульманських гостей, а й демонструє глибоку повагу до їхніх духовних цінностей. У багатьох випадках така увага до деталей стає визначальним фактором у виборі кейтерингового підприємства. Особливо важливо це на міжкультурних подіях, офіційних прийомах, міжнародних конференціях, де серед гостей є представники ісламського світу, адже дотримання стандартів халяль у кейтерингу — це прояв культурної чуйності, професіоналізму та готовності працювати в умовах мультикультурного суспільства.

Аналогічно, єврейська традиція, де є дотримання кошерних норм, які мають важливе значення для представників юдаїзму. Кошерна їжа — це не просто набір дозволених продуктів, це система харчування, глибоко вкорінена у релігійній ідентичності та побутовій культурі єврейського народу. Основні принципи кошерного харчування базуються на єврейському релігійному законі — кашруті. Серед найважливіших обмежень: заборона на вживання м'яса свині, деяких видів риби (без луски й плавців), морепродуктів, а також категоричне правило не змішувати м'ясні та молочні продукти в межах одного прийому їжі. Більше того, після споживання м'яса має пройти певний час (зазвичай 3–6 годин), перш ніж дозволено вживати молочні продукти, і навпаки. Для кейтерингу дотримання цих норм вимагає високої організаційної дисципліни: по-перше, необхідно мати окремі зони приготування для м'ясних і молочних страв, а це включає окремі посуд, прилади, кухонні столи та навіть умивальники. По-друге, постачальники продуктів повинні мати сертифікати кошерності, а кожен інгредієнт — бути перевіреном на відповідність стандартам. У багатьох випадках присутність машгіаха — релігійного інспектора, який контролює дотримання норм кашруту є обов'язковою умовою для отримання кошерного сертифіката заходу. Окрім технічних аспектів, важливо забезпечити й етикет подачі страв, наприклад, окремі столи для м'ясних і молочних страв, маркування страв, інформування персоналу щодо особливостей сервісу для єврейських гостей. Якщо подія проходить у шабат або під час релігійного свята (наприклад, Песах), то обмеження ще посилюються, тобто не можна використовувати електроприлади, готувати під час заходу, а деякі продукти (наприклад, квасний хліб) повністю заборонені. Усе це перетворює кейтеринг на високоспеціалізовану сферу, яка потребує не лише кулінарної майстерності, а й знань релігійних традицій, поваги до духовних цінностей клієнта та чіткої логістики. Якісний кошерний сервіс є символом високої культури обслуговування і водночас доказом того, що гастрономія може бути формою діалогу між культурами, в основі якого взаємоповага та відповідальність.

А ось обслуговування індусів у сфері кейтерингових послуг потребує не лише знань про інгредієнти та рецепти, а й розуміння філософії харчування. Одним із головних релігійних приписів, якого дотримуються багато індусів, є відмова від яловичини. У індуїзмі корова вважається священною твариною, тому її вживання є не лише забороненим, а й образливим для багатьох вірян. У кейтерингу це означає категоричну заборону на використання будь-яких продуктів, які містять яловичину або похідні компоненти (бульйони, желатин, витяжки тощо). Навіть незначне порушення цього правила може зіпсувати не лише враження від заходу, а й завдати серйозної шкоди репутації кейтеринговому підприємству. Крім того, велика частина індійського населення є вегетаріанцями, тому кейтеринг має запропонувати повноцінне вегетаріанське меню, яке буде не просто формальним, а смачним, збалансованим і адаптованим до гостей. Такі страви часто включають сочевицю, нут, рис, овочі, спеції, молочні продукти, але без яєць, які деякі вегетаріанці вважають неприйнятними. Не менш важливою є техніка приготування та подачі. Для багатьох індійських гостей має значення, щоб їжа була приготована без використання м'яса в одній кухонній зоні, де готуються тільки вегетаріанські страви. Крім того, спеції займають особливе місце в індійській кухні: куркума, імбир, кумин, карі, коріандр, асафетида — ці інгредієнти не просто надають смаку, а є частиною харчової традиції, тому кейтеринг має не лише забезпечити ці компоненти, а й вміти з ними працювати. Також варто враховувати регулярність прийомів їжі та обряди, пов'язані з їжею. Наприклад, під час релігійних свят (Навратрі, Дівалі тощо) індійці можуть дотримуватися посту або специфічних дієтичних обмежень. Для кейтерингу це означає необхідність гнучкого підходу, глибоких знань та готовності до індивідуалізації меню. Обслуговування

індусів в кейтерингових послугах — це не лише гастрономічний виклик, а й прояв поваги до культурних цінностей. Вміння готувати без м'яса, дотримуватися релігійних норм і адаптувати меню до індійських смакових уподобань — це ознака високого професіоналізму, етичної відповідальності та культурної компетентності кейтерингового підприємства.

Обслуговування буддистів враховує філософські та релігійні засади буддизму, особливо принцип ахімси, тобто ненасильство. У буддизмі їжа сприймається як джерело енергії, гармонії та внутрішнього балансу. Саме тому багато послідовників цієї традиції дотримуються вегетаріанської або веганської дієти, уникаючи всіх продуктів тваринного походження. Але це не єдине обмеження, адже буддистська кулінарна практика часто виключає гострі, різкі інгредієнти, такі як цибуля, часник, цибуля-порей, часникова трава чи гіркий перець. Вважається, що такі продукти збуджують розум і перешкоджають медитативному стану, тому їх виключають із раціону. Для кейтерингового підприємства це означає потребу у ретельному плануванні меню, що базується на принципах простоти, чистоти й натуральності. Основу буддистської дієти можуть складати: злаки та бобові (рис, маш, сочевиця); овочі та фрукти, вирощені екологічно чистими методами; рослинні білки (тофу, сейтан, горіхи); мінімум спецій, максимум балансу смаку. Крім того, при обслуговуванні буддистів кейтерингове підприємство повинно враховувати пори року, адже згідно з давніми традиціями їжа має відповідати кліматичним і енергетичним властивостям природи. Також велика увага приділяється естетиці подачі страв, яка має бути скромною, але гармонійною у стилі дзен. Організуючи захід для буддистської аудиторії — конференцію, фестиваль, ретрит чи культурну зустріч — кейтеринг має бути не просто веганським, а духовно нейтральним, тобто без надлишкової обробки, з глибокою повагою до філософії гостя. У такому харчуванні кожен інгредієнт має значення, а кожна страва своє символічне навантаження. Основні харчові обмеження та вимоги до кейтерингового обслуговування, згідно релігії, відображені у табл.1.

Таблиця 1

Релігійне харчування в кейтерингових послугах

Релігія	Основні харчові обмеження	Вимоги до кейтерингу
Християнство	Під час посту відмова від м'яса, молочних продуктів, яєць, іноді риби	Пісне меню згідно з традицією (православний/католицький піст), чітке маркування, етичний сервіс
Іслам (халяль)	Заборонено свинину, кров, алкоголь	Сертифіковані продукти, окрема зона приготування, контроль халяль, уникнення перехресного забруднення
Юдаїзм (кошер)	Заборонено свинина та деякі морепродукти, а також не можна поєднувати м'ясні та молочні продукти	Роздільна кухня, посуд, постачання сертифікованих кошер-продуктів, присутність машингіха (інспектора)
Індуїзм	Не споживають яловичину, багато хто дотримується вегетаріанства	Вегетаріанське меню, уважне ставлення до приправ і спецій
Буддизм	Переважно вегетаріанство або веганство, без часнику, цибулі, різких ароматів	Простота страв, натуральність, сезонність, мінімум обробки, іноді відмова від смаження

Складено автором

Усе це вимагає від кейтерингових підприємств не лише кулінарної майстерності, а й етичної відповідальності, гнучкості та глибоких знань у сфері міжкультурної комунікації. Таке чутливе ставлення до кожного клієнта формує довіру, лояльність та високий рівень репутації на ринку.

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

Отже, одним із ключових висновків стало усвідомлення необхідності адаптації кейтерингових послуг до різноманіття споживчих запитів. Кейтерингові підприємства, які прагнуть до розширення ринку, повинні не лише враховувати релігійні особливості клієнтів, а й забезпечити прозорість у питаннях походження продукції, сертифікації та гігієнічних стандартів. Врахування релігійного чинника в кейтерингу — це не лише прояв толерантності й поваги, але й ефективний бізнес-інструмент, що сприяє зміцненню репутації та розширенню клієнтської бази. Тому подальше дослідження цього напрямку є не лише доцільним, а й стратегічно важливим.

Література

1. Прилепа Н.В. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/lzdxck>
2. Прилепа Н.В. Особливості кейтерингу як нового напрямку ресторанного бізнесу в Україні. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.cc/yutfhb>
3. Карпенко П.О. Сучасні погляди на теорії харчування та дієти. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.lu/skviob>
4. Вегетаріанство та релігія розглянуті з погляду різних віросповідань. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/mtmgtg>
5. Тимчик О.А. Економіка та релігія: теорія і практика взаємовпливу: монографія : — К. : КНТ,

2014 — 410 с.

6. Вегетаріанство та релігія в сучасному світі – різноманітні підходи віросповідань до харчування. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/rcmbkz>
7. Культура харчування українців. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/drsbaw>

References

1. Prylepa N.V. Osoblyvosti rozvytku keiterynhu yak innovatsiinoi formy restorannoho biznesu. [Elektronnyi resurs]. URL: <https://surl.li/lzdxck>
2. Prylepa N.V. Osoblyvosti keiterynhu yak novoho napriamu restorannoho biznesu v Ukraini. [Elektronnyi resurs]. URL: <https://surl.li/cc/yutfhb>
3. Karpenko P.O. Suchasni pohliady na teorii kharchuvannia ta diiety. [Elektronnyi resurs]. URL: <https://surl.li/skviob>
4. Vehetarianstvo ta relihiia rozghianuti z pohliadu riznykh virospovidan. [Elektronnyi resurs]. URL: <https://surl.li/mtmgte>
5. Tymchuk O.A. Ekonomika ta relihiia: teoriia i praktyka vzaiemovplyvu: monohrafiia : — K. : KNT, 2014 — 410 s.
6. Vehetarianstvo ta relihiia v suchasnomu sviti – riznomanitni pidkhody virospovidan do kharchuvannia. [Elektronnyi resurs]. URL: <https://surl.li/rcmbkz>
7. Kultura kharchuvannia ukrainsiv. [Elektronnyi resurs]. URL: <https://surl.li/drsbaw>