

DOI: <https://doi.org/10.32838/2523-4803/70-5-11>

УДК 640.41

Тарасюк Г.М.

доктор економічних наук, професор,
декан факультету бізнесу та сфери обслуговування,
Державний університет «Житомирська політехніка»
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5112-102X>

Чагайда А.О.

кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Державний університет «Житомирська політехніка»
ORCID: <https://orcid.org/000-0003-1826-9545>

Соколовська І.О.

кандидат технічних наук,
доцент кафедри економіки, підприємництва та природничих наук,
Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4661-6751>

Tarasiuk Halyna, Chahaida Andrii

Zhytomyr Polytechnic State University

Sokolovska Iryna

V.I. Vernadsky Taurida National University

РОЗВИТОК WELLNESS-ІНДУСТРІЇ В ЗАКЛАДАХ ГОСТИННОСТІ НА ОСНОВІ ВИКОРИСТАННЯ ПОТЕНЦІАЛУ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНИХ ПОСЛУГ

В останні десятиріччя тривалість життя людини має тенденцію до збільшення, а смертність від інфекційних захворювань поступається першістю хронічним. Для досягнення більш тривалого й здорового життя необхідно приділяти підвищену увагу вибору способу життя, що перш за все стосується дієти та фізичної активності. Харчування може зменшити ризик захворювання під час використання прогностичних моделей, які дають змогу застосовувати поживні речовини як точне та персоналізоване лікування з урахуванням різної реакції людей. Суспільне розуміння необхідності змін способу життя відстає від реальності сьогодення, і цей розрив може тільки збільшитися в майбутньому. Індивідуальний підхід на основі інтелектуальних послуг, що демонструє wellness-індустрія у ставленні до клієнтів, дає змогу розробити стратегії взаємозв'язку між харчуванням, фізичною активністю, особистим вибором та обмеженнями навколишнього середовища, при цьому ефективність заходів залежить від їх максимального сприйняття.

Ключові слова: харчування, заклади гостинності, довголіття, поживні речовини, якість життя.

Постановка проблеми. Сучасний стан розвитку суспільства та поширення нових технологій привели до зростання потреб населення у послугах, що підвищують якість життя. Негативні чинники, пов'язані з несприятливими екологічними умовами та постійним зростанням потоку інформації, що підвищує нервову напруженість, привернули увагу людей до напрямів оздоровлення, які роблять акцент на здоровому способі життя. Ще до виникнення симптомів погіршення самопочуття споживачі послуг хочуть отримати продукти, які дадуть їм змогу краще виглядати, зміцнювати здоров'я та відчувати у собі більше сил. Із бажанням отримати методи керування своїм здоров'ям пов'язано зростання популярності wellness-індустрії, яка орієнтована на потреби людей в оздоровленні та само-

вдосконаленні. Одним з основних напрямів індустрії, що допомагає людям досягти оптимального фізичного й духовного стану, є здорове харчування, щодо основних принципів якого нині немає єдності у дослідників цього сегменту.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Особливості та перспективи розвитку wellness-індустрії у своїх роботах досліджували зарубіжні вчені, такі як П. Пілзер, Х. Данн, Д.У. Міллер, Д. Арделл, Г. Хеттлер, і вітчизняні науковці, зокрема Т.І. Іщенко, О.Б. Шидловська, О.О. Шаповалова, О.М. Мочульська, А.Г. Шульгай, О.А. Ошлянська, В.І. Бондарчук, Ю.В. Завіднюк, І.Б. Чорномидз, Л.І. Добровольська, А.С. Сверстюк. Вплив wellness-індустрії на трансформацію свідомості клієнтів характеризується стрімким зростанням цього

сектору надання послуг, що має набагато меншу залежність від сезонних та кризових тенденцій.

Формулювання цілей статті. Метою статті є визначення можливих шляхів покращення стану здоров'я людей за рахунок свідомого зменшення споживання простих вуглеводів, жирів, консервантів та хімічних речовин. Дослідження спрямовано на аналіз сучасного стану системи оздоровлення у wellness-індустрії та можливе використання у запропонованих дістах лише природних харчових продуктів.

Виклад основного матеріалу. Час індустріальної економіки, коли розроблення й випуск нових товарів стимулювали розвиток країн, пройшов. Сьогодні висуває перед дослідниками нові вимоги, і досить складно винайти або знайти абсолютно новий товар або послугу, отже, здебільшого диференціація товарів передбачає поліпшення або модифікацію окремих найменувань з наявної товарної групи, а не створення абсолютно нових. В економіці послуг клієнти не бачать особливої різниці між товарами та вибирають, ґрунтуючись тільки на його вартості та наявності, тому виробники змушені постійно знижувати ціну. Сучасний підхід до обслуговування гостей передбачає не лише надання певного переліку послуг, але й створення незабутніх вражень. Як зазначає Джозеф Б. Пайн II (В. Joseph Pine II), щоби перетворити послугу на враження, достатньо надати погане обслуговування. Немає двох людей, які отримали б однакові враження, адже кожне враження виникає як наслідок симбіозу поставленого дійства й стану людини. Штучного враження не існує, адже кожне враження, створене у внутрішньому світі людини, є реальним незалежно від того, що стало причиною його спонукання: сили природи або діяльність людини. Коли людина купує послугу, то фінансує низку дій, що виконуються від її імені, а під час придбання вражень оплачує незабутні хвилини свого життя, підготовлені компанією. Багато вражень безпосередньо пов'язані з тим, що преса називає індустрією розваг, але організація вражень – це не розвага, а саме залучення клієнтів. Клієнтам настільки довго доводилось йти на поступки, що їм самим уже важко сформулювати свої бажання [1, с. 58, 97]. Під час прийняття споживчих рішень сучасні клієнти вже не хочуть компромісів і демонструють зростаючу вимогливість, що ґрунтується на певних парадоксах епохи персоналізації: бажання постійного ототожнення із суспільством та надбаннями цивілізації за одночасного прагнення підкреслити свою індивідуальність та унікальність; прагнення особистого самовдосконалення за одночасного поліпшення загального рівня суспільства; бажання, щоби розкіш була дефіцитною, але доступною у будь-який час [2].

У світі, що насичений одноманітними товарами й послугами, найбільше можливостей для створення нових цінностей в індустрії гостинності має постановка вражень, адже жодна готельна мережа не може дозволити собі просто надавати базовий набір послуг та ігнорувати бажання клієнтів. Найбагатші враження

містять поєднання елементів чотирьох напрямів, а саме навчання, розваг, естетики та ескапізму, комбінація яких дає змогу змінювати контекст, утримувати увагу потенційних споживачів та відновлювати їх душевну рівновагу, отже, приводить до певної зміни світогляду та покращення смаку. Пропозиція може представляти саме те, чого хоче клієнт, коли має низку ознак: особлива, тобто втілена в життя для окремого клієнта в особливу хвилину; виняткова за своїми окремими характеристиками, тобто розроблена відповідно до індивідуальних потреб клієнта; єдина у своєму роді, не більше й не менше, а саме те, чого хоче клієнт [1, с. 195].

Останніми роками суттєво змінилося ставлення споживачів до продуктів, товарів і послуг, що можуть впливати на стан здоров'я та самопочуття. Після прийняття Всесвітньою організацією охорони здоров'я нового визначення, згідно з яким «здоров'я – це стан повного фізичного, психічного і соціального благополуччя, а не просто відсутність хвороби або немочі», лікар Хальберт Данн (Holbert Dunn), який очолював Управління статистики природного руху населення США, у 1959 році ввів до наукового обігу поняття “wellness”, передбачаючи високий рівень здоров'я [3, с. 789]. Узагальнення концепції Х. Данна зробив Джеймс Уільям Міллер (James William Miller), згідно з висновками якого “wellness” – це цілісний підхід до здоров'я, що охоплює фізичне, психічне, соціальне, культурне й духовне вимірювання [4, с. 86].

Найбільш тісним, органічним і багатогранним зв'язком людини з природою є харчування, що є основою для нормального функціонування та підтримання належного стану здоров'я. За останні роки одним із основних став показник якості життя, який застосовується в різних країнах під час оцінювання ефективності використання ресурсів охорони здоров'я та благополуччя населення. За визначенням групи експертів Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ), якість життя – це спосіб життя в результаті комбінованої дії чинників, що впливають на здоров'я, щастя, включаючи індивідуальне благополуччя в навколишньому фізичному середовищі, задовільну роботу, освіту, соціальний успіх, а також свободу, можливість вільних дій, справедливість і відсутність будь-якого гніту [5, с. 206]. Однак харчування більшості населення розвинених країн не відповідає принципам здорового способу життя, одним із наслідків чого є зростання надлишкової маси тіла.

Рекомендаціям щодо здорового способу життя присвячено велику кількість публікацій. Так, американський натуропат та прихильник здорового способу життя Пол Брегг (Paul Chappius Bragg) активно пропагував досить відомі сьогодні принципи, а саме голодування, відмову від харчової хімії та споживання виключно природних продуктів, адже «те, що людина з'їла сьогодні, визначає її завтра» [6, с. 3]. Ним було сформульовано десять необхідних умов досягнення здоров'я й довголіття: якомога частіше перебувати

на відкритому повітрі та ретельно провітрювати житлові приміщення; дотримуватись повноцінної та здорової дієти, що складається з натуральних продуктів, не переїдати та голодувати протягом одного-двох днів, щоб дати організму фізіологічний відпочинок і можливість очиститись; щодня здійснювати енергійні годинні прогулянки за будь-якої погоди; регулярно та інтенсивно навантажувати всю м'язову систему, виконуючи вправи вдома, в гімнастичному залі або на стадіоні; ретельно дотримуватись чистоти тіла (приймати холодні ванни для тону, а теплі – для чистоти); дотримуватись чистоти внутрішніх органів шляхом забезпечення хорошого функціонування системи виведення шлаків; мати глибокий, міцний і досить тривалий сон, якому сприяють фізичні навантаження та здорові звички; дотримуватись природних законів здоров'я для створення життєвої сили; вірити в те, що людина – це єдність тіла, розуму й духу; вірити, що за допомогою фізичної культури можна зробити тіло здоровим і молодим, а медитація створює внутрішню духовну силу [7, с. 106–112].

Різні обмеження у споживанні «шкідливих» продуктів більшість фахівців розбивала на кілька стадій. Так, доктор П. Дюкан (Pierre Dukan) передбачав 4 етапи та відсутність у раціоні харчування вуглеводів [8, с. 200–287], а Мішель Монтіньяк (Michel Montignac) контроль глікемічного індексу ставив в основу двох етапів своєї дієти, при цьому на першому етапі також необхідно повністю відмовитись від споживання вуглеводів [9, с. 25]. Американський дієтолог і нутриціолог Карен Фішер (Karen Fischer) стверджує, що всі проблеми шкіри пов'язані з негараздами всередині самого організму, які безпосередньо залежать від способу життя та харчування, а оброблення їжі привело до таких семи ключових змін у раціоні людини: зростання глікемічного навантаження; зміна співвідношення жирних кислот; зміна пропорції білків, жирів і вуглеводів; зменшення кількості поживних мікроелементів; зменшення кислотно-лужного балансу організму в бік зростання кислотності; зміна натрієво-калієвого балансу в бік дефіциту калію та зростання на 400% споживання солі; скорочення вмісту клітковини [10, с. 30].

Вживання в їжу рекомендованої кількості фруктів та овочів (можливе перевищення цієї рекомендованої кількості) відіграє важливу роль у підвищенні психологічного благополуччя та зменшенні шансів симптомів депресії, при цьому спостерігається більший позитивний вплив на результат під час споживання овочів порівняно з фруктами [11, с. 196]. Дієти, засновані на рослинній їжі, можуть найкращим чином запобігати хронічним захворюванням, пов'язаним із харчуванням, однак незбалансовані вегетаріанські дієти також можуть привести до дефіциту поживних речовин.

Сучасні тенденції здорового способу життя, важливою складовою частиною якого є харчування, також можуть дати негативний результат, коли прийняття дієти, що радикально відрізняється від навколишньої культури та звичок харчування, може привести до роз-

ладів харчової поведінки. Найвищу поширеність таких розладів фіксують у дорослих через накопичення тривалих розладів підліткового віку та розладів, що вперше виникли в дорослому віці. Ці розлади призводять до множинних психічних та соматичних ускладнень, можуть вплинути на якість життя, отже, являють собою серйозну проблему для суспільної охорони здоров'я. Традиційно вважається, що розлади харчової поведінки зачіпають переважно жінок, проте, згідно з дослідженнями, приблизно 25% суб'єктів з нервовою анорексією є чоловіками. Розлади харчової поведінки вже досить поширені серед підлітків (до 18 років) здебільшого через ранні появи нервової анорексії, що значно підвищує показники смертності у цій віковій групі. Останні дослідження підтверджують, що розлади харчової поведінки набули поширення в усьому світі, а середньозважена поширеність збільшилася з 3,5% (за 2000–2006 роки) до 7,8% (за 2013–2018 роки), при цьому кількість поширень на американському континенті є більш високою порівняно з Азією та Європою [12, с. 1402]. Такі порушення харчової поведінки є наслідком тривалого впливу різноманітних соціальних і психологічних факторів, що виникають за низької фізичної активності та невдоволення життям.

У 1997 році С. Бретмен (Steven Bratman) застосував для визначення патологічної фіксації правильного харчування термін «орторексія» («орто» – «прямий», «правильний», «істинний»). Орторексія зазвичай починається досить невинно, як бажання подолати хронічне захворювання або поліпшити загальний стан здоров'я, проте згодом людина витрачає більшу частину свого часу на планування, покупку та прийом їжі. Це перенесення всієї життєвої цінності на акт прийому їжі робить орторексію справжнім розладом. Дієтична медицина перебуває в «сірій» зоні неясності та недосконалості: це не просте, ідеальне лікування, як вважають деякі його прихильники, але й не даремне витрачання часу, як занадто довго передбачала звичайна медицина. Дієта – це неоднозначний і потужний інструмент, занадто складний та емоційно заряджений, щоб його можна було легко прописати, але й занадто потужний, щоб його можна було ігнорувати [13]. Негативні наслідки, що можуть виникати за непрофесійного підходу до справи коригування харчових звичок, не повинні стати загальною перепоною цьому перспективу напружати.

Ще у 2002 році відомий американський економіст Пол Пілзер (Paul Zane Pilzer) передбачав швидкий розвиток wellness-індустрії за рахунок зменшення витрат коштів споживачами на фармакологію і фаст-фуд ресторани. На його думку, wellness-індустрія дасть поштовх розвитку виробництва вітамінів, біологічно активних добавок, продуктів збалансованого харчування [14, с. 24]. Для збалансованого харчування продукти і напої, які щоденно споживає людина, мають бути джерелом необхідної кількості білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мікро- та макроелементів, необхідних для нормального функціонування організму. Недостатній

рівень мікроелементів у харчових продуктах призводить до збільшення кількості хворіб і зазвичай характерний для країн з низьким рівнем доходів населення. Населення індустріально розвинених країн останніми роками значну увагу приділяє вмісту мікро-, макроелементів і вітамінів у продуктах, намагаючись компенсувати помилки у харчуванні. Водночас, незважаючи на весь добробут і скрупульозне ставлення до вибору продуктів сучасними американцями, лише завдяки синтетичним вітамінам продуктам, збагаченим вітамінами, вдається уникати загрози серйозних авітамінозів, адже ще у 2011 році було визначено, що 100% споживачів не зможуть задовольнити очікувану середню потребу у вітаміні D лише природними харчовими продуктами; 74% – у вітаміні A; 46% – у вітаміні C; 93% – у вітаміні E; 51% – у тіаміні; 22% – у вітаміні B6; 88% – у фолієвій кислоті [15, с. 1847]. Вчені продовжують досліджувати вплив вітамінів на організм людини через відсутність визначення оптимальної кількості того чи іншого продукту для кожної людини залежно від її віку або статевієї приналежності, тому що деякі отримані позитивні ефекти можуть бути співвіднесені з абсолютно різними кількостями певного спожитого продукту [16, с. 74]. Wellness-індустрія, займаючись питаннями здорового способу життя, втілює індивідуальний підхід до вирішення харчових проблем клієнтів шляхом уточнення необхідного співвідношення поживних речовин.

Останніми роками значної популярності набула методика Анрі Шено (Henri Chenot), завдяки якій пацієнти можуть покращити самопочуття та сформувати корисні звички харчування. Ця методика, заснована на дослідженні психофізичного старіння та його уповільненні, має суттєві розбіжності з багатьма тенденціями у сфері схуднення, а її основною метою є очищення організму від шлаків і токсинів. Медичний центр “Palace Merano – Espace Henri Chenot 5*” (Італія) пропонує лікувальну методику, що має декілька складових частин: режим харчування створюється для кожного клієнта індивідуально; великою є кількість напоїв з трав, що сприяють

виведенню токсинів; масаж енергетичних точок проводять з урахуванням тисячолітніх учень китайської медицини і СПА-процедури. Основою запропонованої дієти є принцип помірності та кілька універсальних порад: фрукти (з низьким глікемічним індексом) рекомендовано вживати на сніданок та перед основним прийомом їжі, а не після нього; каву краще замінити на зелений чай (якщо зовсім відмовитись від кави складно, то доцільно споживати одну філіжанку ристретто за добу); раціон харчування необхідно переглядати регулярно та скорочувати споживання цукру, віддаючи перевагу повільним вуглеводам у вигляді різноманітних каш; для покращення обміну речовин сіль рекомендовано замінити на спеції і прянощі; із алкогольних напоїв користь організму може принести тільки помірне споживання якісного вина, багатого поліфенолами і антиоксидантами, при цьому пити вино краще ввечері вже після споживання їжі [17, с. 32; 18, с. 17].

Аналіз більшості відомих дієт і рекомендацій з харчування створює неоднозначне представлення про базові вимоги до продуктів та черговості їх споживання, а спростування й критика конкурентів лише ще більше дезорієнтують потенційних клієнтів. Іншою проблемою у розвитку wellness-індустрії є те, що зростання попиту споживачів до певного виду послуг не відрізняється постійністю, при цьому ціна є одним із головних критеріїв під час прийняття рішення.

Висновки. Нові виклики, які постали перед людством через пандемію COVID-19, питанням підтримання здорової імунної системи надали найвищий пріоритет, а отримання достатньої збалансованої кількості безпечних харчових продуктів є однією з основних складових частин збереження здоров'я. Персоналізація харчування як інтелектуальна послуга “wellness” враховує певні особливості людини та пропонує дієти для лікування вже наявних хворіб. Рекомендації для здорових з медичної точки зору людей мають включати не лише ідеальний за індивідуальними потребами раціон, але й смачні та зовні привабливі страви.

Список літератури:

1. Пайн Б.Д., Гилмор Х.Д. Экономика впечатлений: как превратить покупку в захватывающее действие. Москва : Альпина паблишер, 2018. 384 с.
2. The Uncompromising Customer: Addressing the Paradoxes of the Age of I. URL: https://www.ihgplc.com/-/media/ihg/files/pdf/trends-report/2017_trends_report.pdf?la=en&hash=0048F454CF3818CA9D4EECD97861644
3. Dunn H.L. High-level Wellness for man and society. *American Journal of Public Health and the Nation's Health*. 1959. № 49(6). P. 786–792.
4. Miller J.W. Wellness: the history and development of a concept. *Spektrum Freizeit*. 2005. № 1. P. 84–102.
5. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Харчування як основний чинник збереження стану здоров'я населення. *Проблеми старення и долголетия*. 2016. № 25(2). С. 204–214.
6. Брэгг П. Книга о здоровой пище. Рецепты и меню. Екатеринбург : Литур, 2001. 304 с.
7. Брэгг П. Новая наука о здоровье. Санкт-Петербург : Вектор, 2008. 121 с.
8. Дюкан П. Я не умею худеть. Москва : Эксмо, 2011. 320 с.
9. Монтиньяк М. Метод похудения Монтиньяка. Особенно для женщин. Москва : ОНИКС, 1999. 304 с.
10. Фишер К. Детокс-план. Что есть, чтобы выглядеть красиво и быть здоровым. Москва : Э, 2016. 464 с.
11. Tuck N.-J., Farrow C., Thomas J.M. Assessing the effects of vegetable consumption on the psychological health of healthy adults: a systematic review of prospective research. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 2019. № 110(1). P. 196–211.

12. Galmiche M., Dechelotte P., Lambert G., Tavolacci M.P. Prevalence of eating disorders over the 2000–2018 periods: a systematic literature review. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 2019. Vol. 109 (№ 5). P. 1402–1413.
13. Брэтмен С. Нетрадиционная медицина: Плюсы и минусы двадцати методов лечения. Санкт-Петербург : Питер паблшинг, 1997. 281 с.
14. Pilzer P.Z. The new Wellness revolution: How to make a fortune in the next trillion dollar industry. New York, United States : John Wiley & Sons Inc., 2007. 304 p.
15. Fulgoni V.L., Keast D.R., Bailey R.L., Dwyer J. Foods, Fortificants and Supplements: Where Do Americans Get Their Nutrients? *Journal of Nutrition*. 2011. № 141 (10). P. 1847.
16. Committee on Use of Dietary Reference Intakes in Nutrition Labeling, Food and Nutrition Board. Dietary Reference Intakes: Guiding Principles for Nutrition Labeling and Fortification. Washington, DC : The National Academies Press, 2003. URL: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24967483>
17. Chenot H. Pure Health: The Secrets of Well-being and Harmony. London : Metro Books, 2011. 288 p.
18. Chenot H. Più sani, più giovani, più magri. Milano : Sperling & Kupfer, 2016. 172 p.

References:

1. Pain B.D., Dzheims K.H. (2018) Ekonomika vpechatleniy: kak prevratit pokupku v zakhvatyvaiushcheie deistviye [The Experience Economy: How to Turn a Purchase into an Exciting Action]. *Alpyna pablysher*, 384 p.
2. The Uncompromising Customer: Addressing the Paradoxes of the Age of I. Available at: https://www.ihgplc.com/-/media/ihg/files/pdf/trends-report/2017_trends_report.pdf?la=en&hash=0048F454CF3818CA9D4EEC97861644
3. Halbert L.D. (1959) High-level Wellness for man and society. *American Journal of Public Health and the Nation's Health*, no. 49(6), p. 786–792.
4. Miller J.W. (2005) Wellness: the history and development of a concept. *Spektrum Freizeit*, no. 1, p. 84–102.
5. Simakhina H.O., Naumenko N.V. (2016) Kharchuvannia yak osnovnyi chynnyk zberezhenia stanu zdorovia naselennia [Nutrition as the main factor in maintaining the health of the population]. *Problemy starenia y dolholetia*, no. 25(2), p. 204–214.
6. Breh P. (2001) Knyha o zdorovoi pyshche. Retsepty i menu [A book about healthy food. Recipes and menus]. Ekaterynburh: Lytur, 304 p.
7. Breh P. (2008) Novaia nauka o zdorove [The new science of health]. SPb.: Vektor, 121 p.
8. Diukan P. (2011) Ya ne umeiu khudet [I do not know how to lose weight]. Moskva: Eksmo, 320 p.
9. Montyniak M. (1999) Metod pokhudanyia Montyniaka. Osobenno dlia zhenshchyn [Slimming method Montignac. Especially for women]. Moskva: ONYKS, 304 p.
10. Fysher K. (2016) Detoks-plan. Chto est, chtoby vyhliadet krasivo i byt zdorovym [What to eat to look beautiful and be healthy]. Moskva: E, 464 p.
11. Tuck N.J., Farrow C., Thomas J.M. (2019) Assessing the effects of vegetable consumption on the psychological health of healthy adults: a systematic review of prospective research. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 110 (1), p. 196–211.
12. Galmiche M., Dechelotte P., Lambert G., Tavolacci M.P. (2019) Prevalence of eating disorders over the 2000–2018 periods: a systematic literature review. *The American Journal of Clinical Nutrition*, no. 109(5), p. 1402–1413.
13. Bretmen S. (1997) Netradytsonnaia medytyna: Pliusy y minusy dvadtsati metodov lechenyia [Alternative Medicine: The Pros and Cons of Twenty Treatments]. SPb.: Pyter pablyshynh, 281 p.
14. Pilzer P.Z. (2007) The new Wellness revolution: How to make a fortune in the next trillion dollar industry. New York, United States: John Wiley & Sons Inc., 304 p.
15. Fulgoni, Victor L., Debra R. Keast, Regan L. Bailey, and Johanna Dwyer. (2011) Foods, Fortificants and Supplements: Where Do Americans Get Their Nutrients? *Journal of Nutrition*, no. 141 (10), p. 1847.
16. Committee on Use of Dietary Reference Intakes in Nutrition Labeling, Food and Nutrition Board. Dietary Reference Intakes: Guiding Principles for Nutrition Labeling and Fortification (2003) Washington, DC: The National Academies Press. Available at: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24967483>
17. Chenot H. (2011) Pure Health: The Secrets of Well-being and Harmony. London: Metro Books, 288 p.
18. Chenot H. (2016) Più sani, più giovani, più magri [Healthier, younger, thinner]. Milano: Sperling & Kupfer, 172 p.

РАЗВИТИЕ WELLNESS-ИНДУСТРИИ В ЗАВЕДЕНИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА НА ОСНОВЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОТЕНЦИАЛА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫХ УСЛУГ

В последние десятилетия продолжительность жизни человека имеет тенденцию к увеличению, а смертность от инфекционных заболеваний уступает первенство хроническим. Для достижения более длительной и здоровой жизни необходимо уделять повышенное внимание выбору образа жизни, что в первую очередь касается диеты и физической активности. Питание может уменьшить риск заболевания при использовании прогностических моделей, которые позволяют применять питательные вещества в качестве точного и персонализированного лечения с учетом различной реакции людей. Общественное понимание необходимости изменений образа жизни отстает от реалий современности, и этот разрыв может только увеличиться в будущем. Индивидуальный подход на основе интеллектуальных услуг, который демонстрирует wellness-индустрия в отношении к клиентам, позволяет разработать стратегии взаимосвязи между питанием, физической активностью, личным выбором и ограничениями окружающей среды, при этом эффективность мер зависит от их максимального восприятия.

Ключевые слова: питание, заведения гостеприимства, долголетие, питательные вещества, качество жизни.

WELLNESS INDUSTRY DEVELOPMENT IN HOSPITALITY BASED ON THE USE OF THE POTENTIAL OF INTELLECTUAL SERVICES

The current state of development of society and the spread of new technologies have led to an increase in the needs of the population in services that improve the quality of life. Adverse environmental conditions and the constant increase of information, which increases nervous tension, have drawn people's attention to areas of recovery that emphasize a healthy lifestyle. In recent decades, human life expectancy has tended to increase and mortality from infectious diseases is inferior to chronic. To achieve a longer and healthier life, it is necessary to pay more attention to lifestyle choices, especially with regard to diet and physical activity. The closest, organic and multifaceted connection between man and nature is nutrition, which is the basis for the normal functioning and maintenance of good health. The diet of the majority of the population of developed countries does not meet the principles of a healthy lifestyle, one of the consequences of which is the growth of excess body weight. Nutrition can reduce the risk of disease when using prognostic models that allow the use of nutrients as an accurate and personalized treatment, taking into account the different reactions of people. For a balanced diet, foods and beverages that a person consumes daily should be a source of the necessary amount of proteins, fats, carbohydrates, vitamins, micro- and macronutrients necessary for the normal functioning of the body. Insufficient levels of trace elements in food leads to an increase in the number of diseases and usually, typical of countries with low incomes. Public understanding of the need for lifestyle changes lags behind today's realities and this gap may only widen in the future. An individual approach based on intellectual services, demonstrated by the wellness industry in relation to customers, allows developing strategies for the relationship between nutrition, physical activity, personal choice and environmental constraints, and the effectiveness of measures depends on their maximum perception. The concept of wellness is a holistic approach to health that encompasses the physical, mental, social, cultural and spiritual dimensions. One of the problems in the development of the wellness industry is that the growth of consumer demand for a particular type of service is not constant, and the price is one of the main criteria when making a decision. Today, researchers face new requirements and find it difficult to invent or find a completely new product or service, so in most cases, product differentiation involves improving or modifying individual items from an existing product group, rather than creating completely new ones.

Key words: food, hospitality, longevity, nutrients, quality of life.