

**Т.І. Соколова, магістр, студ., гр. 712-72, ІТХіРГБ**  
**Г.В. Крусир, магістр, студ., гр. 712-72, ІТХіРГБ**  
**Науковий керівник: Новіčkова Т.П., к.т.н., доц.**  
**В.І. Соколова к.т.н., ас.**

*Одеська національна академія харчових технологій*

## **ІННОВАЦІЇ ПОСЛУГ РЕСТОРАНУ З МІНІМАЛЬНИМ ВПЛИВОМ НА НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ**

Ресторанний бізнес з кожним роком знаходить все більше шляхів для удосконалення своїх послуг та якості їх надання для стійкої позиції на ринку серед конкурентоспроможних закладів. Особливо велика конкуренція серед туристичних та курортних міст, де на кожному кроці можна побачити десятки ресторанів, що надають великий спектр послуг для кожного сегменту споживачів, тому вдосконалення вже існуючих технологій та послуг ресторанного господарства є двигуном для підвищення рентабельності закладу. Для покращення позицій на ринку впроваджують інновації (покращення технологій, додаткові, анімаційні послуги), що будуть успішно функціонувати за будь-якої соціально-економічної ситуації [1].

Для індустрії гостинності у сфері готельно-ресторанного бізнесу кожен день – це виклик новим можливостям та досягненням. Тому що постійно з'являються інноваційні нововведення в індустрії, що створюють стійкий рівень конкуренції між закладами, які мають за мету на високому рівні забезпечити задоволення потреб споживача та отримати максимальну фінансову вигоду. Це спонукає фахівців шукати нові ідеї та шляхи їх реалізації на базі свого закладу, але потрібно пам'ятати про вплив на навколишнє середовище, тобто наслідки впровадження цих самих новацій. Причому нововведення стосуються не тільки маловідомих ресторанних господарств, але й мастодонтів у цьому бізнесі, що намагаються зберегти свої позиції та підвищувати заробіток. Умовами для впровадження цих інновацій є прагнення керівництва ресторану до вдосконалення своєї стратегічної діяльності та покращення маркетингової системи ресторану [2].

Окрім харчування лише в закладах ресторанного господарства, потрібно пам'ятати про всі сфери індустрії гостинності. Обсяг коштів, що витрачаються щорічно у всьому світі на проведення ділових зустрічей, наукових конференцій, навчальних семінарів, виставок і корпоративних нарад, оцінюється в сотні мільярдів доларів, і ємність цього ринку постійно зростає. Під час таких поїздок та зустрічей завжди наявні кофе-брейки, снєк-тайми та інші види харчування, тобто збільшується кількість приготованих страв на реалізацію [3].

Дослідження останніх років показали, що заклади ресторанного господарства є потужними джерелами канцерогенних органічних сполук і твердих аерозольних частинок у повітрі, що поступають в повітряні басейни міст. Через велику кількість викидів ресторани потребують системи очищення повітря, які знижують об'єми викидів, що витягуються із зон приготування їжі [4].

За результатами досліджень науковців з університету Міннесоти та Дебори Гросс (Deborah Gross) з Карлетонського коледжу в Міннесоті, виявлено, що речовини, які потрапляють до атмосфери від закладів харчування, є небезпечними для здоров'я людей. Вчені використовували фізико-хімічні методи дослідження аерозольних частинок у спеціально обладнаній для цього лабораторії, щоб дослідити, від використання якого посуду або від приготування яких конкретних страв до атмосфери потрапляє більше небезпечних викидів. Завдяки цим досліддам вчені оцінили кількість кулінарних викидів до повітряного басейну. Виявилось, що при приготуванні смаженої їжі (на відкритому вогні) утворюється набагато більше аерозольних частинок, на 1 тисячу кг приготованих гамбургерів утворилось 25 кг аерозольних викидів, при цьому приготування такої ж кількості піци викидає до повітря лише 3 кг викидів. Якщо використовують більше олії, то кількість утворених аерозольних викидів зростає до 45–50 кг.

Після проведення цих досліджень науковці запропонували використання каталітичних систем для очищення повітря, що викидається із закладів ресторанного господарства.

Тобто при роботі закладів, що пов'язані з ресторанним бізнесом, або при впровадженні до них інновацій необхідно врахувати наслідки, які будуть впливати на стан навколишнього середовища та здоров'я людей. Для того, щоб уберегти довкілля та людей від антропогенного навантаження, заклади ресторанного господарства повинні дотримуватись принципу усвідомленого споживання, сортування харчових та твердих побутових відходів, зменшення використання пластикової та одноразової продукції, задіяння в роботі продуктів та обладнання з екологічних матеріалів [5].

При запровадженні інновацій важливим є намагатись зберегти природні ресурси. Наприклад, при впровадженні нового обладнання не використовувати теплові плити, через те, що вони потребують значної кількості енергії та віддають велику кількість тепла, а задіяти індукційні плити, що є енергозберігаючими. Контролювати кількість використаної енергії та води дуже важливо не лише з екологічної точки зору, але й з економічної.

Зелені ресторани набувають все більшої популярності та мають особливі переваги серед інших закладів ресторанного господарства, це одна із найпопулярніших інновацій на даний момент, максимально наблизитись до нульового викиду. Для реалізації цієї інновації можна починати збирати скляний посуд, використані лампочки, папір та пакети для здачі до вторинної переробки та повторного використання їх закладом [6].

На разі через постійну гонку між конкурентоспроможними закладами ресторанного господарства не всі власники чи директори ресторанів звертають свою увагу на вплив тих чи інших інновацій на навколишнє

середовище, але від цього проблема із збільшенням викидів до повітряного басейну не вирішується, тобто необхідно на законодавчому рівні підтримувати бізнес, який запроваджує зелені інновації та заохочує своїх споживачів підтримувати вторинну переробку та використання таких товарів.

#### Список використаних джерел

1. Кирніс Н. І. Інновації у сфері підприємств ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги. *Економіко-правова парадигма розвитку сучасного суспільства*. 2017. Вип. 1.
2. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. Київ, 2013. 250 с.
3. Павленко І. А. Економіка та організація інноваційної діяльності: навч. посібник. Київ : КНЕУ, 2006. 204 с.
4. Герасимчук З. В. Научные исследования экологической безопасности как фактора устойчивого развития. *Економіка України*. 2001. № 11. С. 62–65.
5. Сталінська І. В. Особливості екологічної безпеки у системі «тверді побутові відходи – навколишнє середовище – здоров'я людини». *Науковий вісник НЛТУ України*. 2016. Вип. 26 (7). С. 238–244.
6. Шмандій В. М. Управління екологічною безпекою на регіональному рівні (теоретичні та практичні аспекти): дис. ... д-ра тех. наук. Харків, 2003. 356 с.