

Проблематика впровадження концепції сталого розвитку у готельно-ресторанній індустрії

Сучасний світ стоїть перед низкою викликів, серед яких особливе місце займає забезпечення сталого розвитку та впровадження принципів сталості в усі сфери господарства. Однією з галузей, яка стикається із цією проблематикою, є готельно-ресторанна індустрія. Готелі та ресторани відіграють ключову роль у задоволенні потреб сучасних споживачів та в формуванні глобальної культури гостинності, але їхній вплив на навколишнє середовище та суспільство є суттєвим [1, с. 14].

Сталий розвиток вже давно є ключовою темою в індустрії гостинності, водночас такі важливі питання, як ліквідація харчових відходів та одноразового пластику, управління енергією та водними ресурсами, відповідальний туризм та збереження довкілля, залишаються важливими проблемами, що потребують термінового вирішення. Існує і проблематика непрямих викидів, що передаються далі по ланцюжку створення вартості, здатних значно ускладнити кількісне оцінювання загального впливу компанії на навколишнє середовище і суспільство. Не розуміючи справжнього впливу компанії, важко виміряти прогрес, але технологія управління впливом може вжити заходів щодо забезпечення стійкості компанії такими ж доступними та прозорими, як і її фінансові звіти [2, с. 66].

Однією з ключових проблем цієї галузі, є збільшення викидів парникових газів і використання природних ресурсів, зокрема енергії та води. Готельно-ресторанні комплекси споживають великі обсяги енергії на опалення, кондиціонування повітря, освітлення та роботу кухонного обладнання. Це не лише збільшує витрати на комунальні послуги, але і призводить до погіршення екологічної ситуації.

З іншого боку, велика кількість продуктів і сировини, що використовуються в готельно-ресторанній індустрії, може мати негативний екологічний вплив. Зокрема, вирощування м'яса для страв може призводити до великих викидів парникових газів і руйнування лісів для вирощування корму для тварин. Використання хімічних добрив та пестицидів у сільському господарстві для постачання ресторанів може сприяти забрудненню ґрунту та водойм [4].

Іншою проблемою є вироблення великої кількості відходів. Готельно-ресторанні комплекси генерують велику кількість продуктових та не продуктових відходів, включаючи їжу, одноразовий посуд та різноманітні упаковки. У багатьох випадках ці відходи недостатньо вторинно переробляються або видаляються неконтрольовано, що призводить до серйозного негативного впливу на довкілля.

Зміна клімату також впливає на готельно-ресторанну індустрію. Зростаючі температури та зміни в погодних умовах можуть вплинути на туристичний сезон та призвести до змін у попиті на послуги готелів та ресторанів [5].

Однак, важливо визначити, що готельно-ресторанна індустрія має великий потенціал для вирішення цих проблем. Існує безліч способів зменшення негативного впливу цієї галузі на навколишнє середовище. Наприклад, енергоефективність може бути покращена за допомогою впровадження сучасних технологій освітлення та опалення, а також використання відновлюваних джерел енергії. Встановлення сонячних панелей, вітряних турбін та геотермальних систем дозволяє готелям та ресторанам стати енергетично самодостатніми або частково залежними від відновлюваних джерел енергії, зменшуючи викиди CO₂ та витрати на енергію.

Впровадження технологій штучного інтелекту та аналітики даних дозволяє готелям та ресторанам оптимізувати запаси, виробництво та робочий процес, зменшуючи втрати та енерговитрати. Системи AI та аналітики даних можуть аналізувати дані про попит, тенденції споживання та інші фактори для точного прогнозування потреб у продуктах та інгредієнтах. Це дозволяє готелям та ресторанам уникнути перевищених запасів та мінімізувати втрати внаслідок псування або старіння продуктів [3].

Місцеві та органічні продукти можуть стати більшою частиною меню ресторанів, зменшуючи екологічний слід та сприяючи розвитку місцевих господарств. Місцеві продукти зазвичай мають менший вуглецевий слід, оскільки не потрібно далеко транспортувати сировину. Використання органічних продуктів сприяє зменшенню використання хімічних добрив і пестицидів, що може бути шкідливим для навколишнього середовища.

Питання управління відходами можуть бути вирішені за допомогою програм реціклінгу та вторинної переробки, що сприятимуть зменшенню відходів та забрудненню навколишнього середовища. Програми соціальної відповідальності можуть сприяти підтримці місцевих спільнот та забезпечити гідну оплату праці для персоналу.

Також, освіта та інформування гостей можуть сприяти підвищенню свідомості щодо сталості та відповідальності в готельно-ресторанній індустрії, що стимулює попит на сталі продукти та послуги [4].

Отже, готельно-ресторанна індустрія має великий потенціал для впровадження концепції сталого розвитку, але водночас стикається із складними викликами. Вирішення цих проблем вимагатиме спільних зусиль від готелів, ресторанів, урядових органів та громадськості. Сприяючи сталому розвитку в цій галузі, можна досягти гармонії між економічними, екологічними та соціальними аспектами, що призведе до покращення якості життя та збереження навколишнього середовища для майбутніх поколінь.

Список використаних джерел та літератури

1. Будна Ю. А. Впровадження елементів концепції сталого розвитку в закладі індустрії гостинності (на прикладі готельно-ресторанного комплексу «Avalon Palace»): дипломна робота бакалавра за спеціальністю «241 – готельно-ресторанна справа». Тернопіль: ТНТУ, 2023. 91 с.

2. Логвінков С. М., Борисенко О. М. Проблеми та перспективи сталості індустрії гостинності. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності*: зб. тез доп. III Міжнар. наук. – практ. конф. 2022. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 66–68.

3. Маслиган О. О., Куш Л. І., Дудник С. О. Implementation of the sustainable development priorities of tourism and hotel and restaurant clusters in regions of Ukraine. *Ефективна економіка*. №2. 2022: веб-сайт. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/2_2022/15.pdf (дата звернення: 11.10.2023).

4. Judina, O. Analysis and evaluation of the impact of progressive development on economic growth and sustainability of hotel and restaurant business. *Economics. Ecology. Socium*. 2020. №4. Pp. 33–40.

5. Kapera I. Sustainable development in the hotel industry: between theory and practice in Poland. *Tourism*. 2018. № 28 / 2. Pp. 23–30.