

УДК 658.87:007

Драчинська К.В., студентка
Науковий керівник: к.е.н., доц. Постова В.В.
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

Екологізація, як інновація в готельно-ресторанному господарстві

Сучасний світ стикається з безпрецедентними та взаємопов'язаними екологічними викликами, для розв'язання яких необхідне об'єднання зусиль бізнесу, держави та громадськості. Спільна концепція підприємницької діяльності має ґрунтуватися на усвідомленні унікальності та обмеженості природних ресурсів, а також на розумінні складних взаємозв'язків між економічними та екологічними аспектами.

Глобалізація та інтернаціоналізація бізнесу стимулюють компанії підвищувати конкурентоспроможність з урахуванням екологічних стандартів, що має вплив на інші економічні суб'єкти. Індустрія гостинності як одна з найбільших галузей, що залежить від якості навколишнього середовища, також зосереджена у важливих екосистемах. Однак її діяльність часто супроводжується надмірним споживанням енергії, негативним впливом на водні та земельні ресурси, забрудненням повітря та утворенням значних обсягів твердих побутових відходів [3].

В Україні зростає популярність органічного руху: готелі будуються з натуральних матеріалів, а для приготування страв надається перевага екологічно чистим продуктам від місцевих виробників. На відміну від Центральної Америки та Африки, де подібні готелі розташовуються здебільшого у важкодоступних місцевостях, в Україні їх розміщують у регіонах з високою транспортною доступністю та збереженим природним середовищем [1]. Екологізація готельної індустрії набирає обертів як у світі, так і в Україні. Все більше готелів використовують екологічно безпечні матеріали, застосовують технології безвідходного виробництва та надають перевагу екологічно чистим продуктам. Для деяких закладів екологічність стала основою концепції їхньої діяльності, що призводить до зниження собівартості, підвищення туристичної привабливості та конкурентоспроможності [3]. Рівень екологічності готелів оцінюється сертифікованими агентствами, серед яких особливо популярна програма добровільної міжнародної екологічної сертифікації «Green Key». Вона спрямована на мінімізацію впливу на довкілля, реалізацію принципів сталого управління готельним бізнесом і підвищення екологічної обізнаності. Серед ключових пріоритетів цього руху – зменшення використання одноразового пластику, скорочення споживання енергії, зменшення кількості відходів, а також вибір екологічно чистих інгредієнтів. У зв'язку з цим соціально свідомі ресторани активно комунікують свій внесок у формування більш екологічних закладів [2]. Впровадження екологічних практик у діяльність готельно-ресторанних підприємств підвищує їхню привабливість для туристів і забезпечує конкурентні переваги на туристичному ринку [1].

Отже, екологізація готельно-ресторанної індустрії набуває дедалі більшої популярності в Україні та світі, відповідаючи сучасним вимогам сталого розвитку й екологічної свідомості споживачів. Впровадження екологічно чистих практик не лише знижує негативний вплив на довкілля, але й надає закладам значні конкурентні переваги, підвищуючи їхню привабливість серед туристів і клієнтів, які все більше орієнтуються на екологічно відповідальний вибір. Успішна екологізація включає використання відновлюваних джерел енергії, органічних продуктів, екологічних будівельних матеріалів, а також впровадження безвідходних технологій.

В Україні наявні ресурси, потенціал та ініціативи для розвитку екологічного напрямку, що сприяє інвестиційній привабливості готельно-ресторанної галузі й відповідає глобальним трендам сталого туризму. Підтримка таких практик сприяє зростанню якості сервісу, економії ресурсів, зменшенню витрат та залученню соціально свідомої аудиторії, що робить екологічно орієнтований бізнес перспективним і вигідним напрямом розвитку.

Список використаних джерел:

1. Боровик Т.М., Нікітіна Т.А. Екологізація, як інновація в готельно-ресторанному господарстві. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів*. 2021. Ч.3. С. 270.
2. Мазуркевич І.О., Постова В.В. Безвідходне виробництво як ключ до сталого розвитку ресторанного бізнесу в Україні. *«Наукові інновації та передові технології» (Серія «Управління та адміністрування», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Психологія», Серія «Педагогіка»): журнал*. 2024. № 9 (37). 2024. С. 708-718.
3. Рябенка М.О., Мазуркевич І.О., Постова В.В. Розробка стратегій запобігання, зменшення та перерозподілу відходів у закладах ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*, Вип. 66. 2024. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-66-108> (дата звернення: 10.10.2024).
4. Полотай Б. Я. Еко-тренди в ресторанному бізнесі. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2023. №8. С. 97-101.