



ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА РЕАЛІЗАЦІЯ КОНЦЕПЦІЇ **ZERO-WASTE** У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ І СФЕРІ РЕСТОРАННОГО, ГОТЕЛЬНОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

МАТЕРІАЛИ

Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 4-5 грудня 2023 року)

**Полтава
2024**

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
ТА РЕАЛІЗАЦІЯ КОНЦЕПЦІЇ
ZERO-WASTE У ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЯХ І СФЕРІ
РЕСТОРАННОГО, ГОТЕЛЬНОГО
ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

МАТЕРІАЛИ

Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції

(4–5 грудня 2023 року, м. Полтава)

**Полтава
ПУЕТ
2024**

УДК 330.341.1:502.174]:[641+640.4+338.48](082)
I-66

Редакційна колегія:

Г. П. Хомич, д-р техн. наук, професор, завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі;

Ю. Г. Наконечна, канд. техн. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі;

О. М. Горобець, канд. техн. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі;

І. С. Тюрікова, д-р техн. наук, професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі;

А. М. Геречук, канд. техн. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі;

А. Б. Бородай, канд. вет. наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі.

I-66 **Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу**: матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (4–5 грудня 2023 року, м. Полтава). – Полтава : ПУЕТ, 2024. – 303 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-458-1

У збірнику представлено тези доповідей міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу», яка відбулася у Полтавському університеті економіки і торгівлі 4–5 грудня 2023 року. Матеріали охоплюють обговорення результатів наукових досліджень у галузі інноваційних технологій та реалізації концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу, спрямованої на мінімізацію відходів господарської діяльності та збереження навколишнього середовища і ресурсів планети.

УДК 330.341.1:502.174]:[641+640.4+338.48](082)

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.

За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Полтавського університету економіки і торгівлі заборонено.

ISBN 978-966-184-458-1

© Полтавський університет економіки і торгівлі, 2024

<i>Т. В. Капліна, А. С. Капліна</i> Реалізація принципів «Zero-waste» в готельному бізнесі світу і України	237
<i>Н. М. Карпенко</i> Zero waste технології підприємств сфери гостинності у контексті вирішення кліматичної проблеми	240
<i>Ю. В. Карпенко, С. М. Горонович</i> Реалізація принципів сталого розвитку туризму в індустрії гостинності	242
<i>Н. І. Кирніс</i> Застосування концепції Zero-waste в готельному бізнесі України та світі	245
<i>І. В. Кожем'якіна</i> Перспективи запровадження стратегії Zero waste в українських зооготелях	249
<i>Ю. В. Колошко</i> Створення інфраструктури для відсортування та переробки відходів в готельно-ресторанній галузі	252
<i>В. А. Красномовець</i> Застосування принципу Zero waste у ресторанах: міжнародний досвід	254
<i>Т. Є. Лебеденко, О. В. Ткачук, Т. П. Дубкова</i> «Zero-waste» в ресторанному бізнесі	257
<i>М. М. Логвин, Д. М. Логвин</i> Екологізація туризму як напрям сталого розвитку	260
<i>М. З. Паска, У. Є. Гузар, О. В. Радзімовська, А. Андрусів</i> Ресторанний туризм: сучасні підходи до реалізації	262
<i>О. В. Побігун, Д. В. Давидяк</i> Напрями використання кавових відходів	264
<i>І. М. Поворознюк</i> Екологічні аспекти розвитку підприємств індустрії гостинності	267

корму або круп, а також використати їх на ветеринарну допомогу або стерилізацію підопічних [2].

Сучасний ринок послуг для тварин є дуже багатим та різноманітним. Війна скоротила попит на будь які послуги для тварин, проте домашні улюбленці все ще залишаються для людей улюбленцями. Під час застою у готельно-ресторанній сфері, всі заклади мають час та можливість переглянути свої стандарти роботи з їжею та послугами, щоб після перемоги України цей бізнес відродився більш модернізованим та екологічним.

Список використаних джерел

1. URL: <https://econetwork.green/news/show/142> (дата звернення: 20.11.2023).
2. URL: https://pets.24tv.ua/stvorili-dodatok-no-bread-waste-yakiv-dopomogatime-novini-kiyeva_n1596923 (дата звернення: 21.11.2023).

СТВОРЕННЯ ІНФРАСТРУКТУРИ ДЛЯ ВІДСОРТУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ ВІДХОДІВ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ ГАЛУЗІ

Ю. В. Колошко, викладачка кафедри охорони праці та техногенно-екологічної безпеки
Національний університет цивільного захисту України

В останні роки туризм та готельно-ресторанна галузь стали одними з найбільш розвинених та важливих секторів економіки. Однак, разом зі зростанням цих галузей зростає й проблема відходів. За даними Європейської Комісії, у ЄС щороку виробляється понад 2,5 млрд тонн відходів, з яких 25 % припадають на господарську діяльність, включаючи готелі та ресторани. Недбале ставлення до відходів має серйозні наслідки для навколишнього природного середовища та здоров'я людей [1].

Один з ключових етапів у боротьбі з проблемою відходів є їх правильне сортування та переробка. Для цього необхідна ефективна інфраструктура, яка забезпечує збір, транспортування та переробку відходів. У готельно-ресторанній галузі, де велика кількість відходів генерується щодня, створення такої інфраструктури є особливо важливим.

Один з перших кроків у створенні інфраструктури для відсортування та переробки відходів – це аудит відходів. Аудит допоможе визначити, які види відходів генеруються та в яких

кількостях, а також оцінити ефективність існуючої системи збору та переробки відходів. На основі результатів аудиту можна розробити план дій щодо поліпшення системи відходів [1].

Одним з ефективних способів зменшення кількості відходів є використання продуктів з мінімальною упаковкою та переробних матеріалів. Наприклад, використання скляних бутилів для напоїв замість пластикових пляшок або використання біопластику для упаковки їжі. Окрім того, можна зменшити кількість відходів, пов'язаних з харчуванням, шляхом використання столових приборів та посуду з мінімальною кількістю пластику.

Крім цього, важливо забезпечити правильне сортування відходів. Для цього необхідно встановити належні контейнери для різних видів відходів, які будуть розташовані у зручних місцях для персоналу та гостей. Наприклад, контейнери для паперу, пластику, скла та органічних відходів. До того ж, необхідно проводити навчання персоналу та інформувати гостей про правильне сортування відходів.

Для ефективної переробки відходів необхідно забезпечити їх транспортування до переробних пунктів. Для цього можна використовувати спеціальні контейнери для збору відходів, які будуть розташовані на території готелю чи ресторану. Крім того, можна укладати угоди з місцевими переробними пунктами щодо забору відходів та їх переробки.

Одним з прикладів успішної реалізації інфраструктури для відсортування та переробки відходів у готельно-ресторанній галузі є ініціатива Zero Waste Hotel. Ця ініціатива була започаткована у 2016 році в Італії та має на меті зменшення кількості відходів у готельному бізнесі до мінімуму. У рамках ініціативи готелі зобов'язуються до сортування відходів, використання продуктів з мінімальною упаковкою та переробних матеріалів, а також до навчання персоналу та інформування гостей про правильне сортування відходів [2].

Отже, створення ефективної інфраструктури для відсортування та переробки відходів є важливим кроком у боротьбі з проблемою відходів у готельно-ресторанній галузі. Для досягнення цієї мети необхідно провести аудит відходів, зменшити кількість відходів за допомогою продуктів з мінімальною упаковкою та переробних матеріалів, забезпечити правильне сортування відходів та їх транспортування до переробних пунктів. Успішним прикладом реалізації такої інфраструктури є ініціа-

тива Zero Waste Hotel. Застосування цих практик допоможе зменшити негативний вплив готельно-ресторанної галузі на довкілля та зберегти його для майбутніх поколінь.

Список використаних джерел

1. European Commission. (n.d.). Waste. URL: https://ec.europa.eu/environment/waste/index_en.htm.
2. Zero Waste Hotel. (n.d.). About us. URL: <http://www.zerowastehotel.eu/about-us/>.

ЗАСТОСУВАННЯ ПРИНЦИПУ ZERO WASTE У РЕСТОРАНАХ: МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД

В. А. Красноловець, канд. екон. наук, доцент, докторант кафедри туризму і готельно-ресторанної справи Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького

Останнім вдосконаленням концепції сталого розвитку є теорія «нульових відходів» або Zero-waste. Суть її полягає в мінімізації кількості відходів, що утворюються в процесі діяльності людини у різних галузях господарювання, зводячи до нуля. Набуло поширення застосування цього підходу і в галузі ресторанного господарства. Основними практичними кроками реалізації даного підходу у означених закладах є: закупівля місцевих та сезонних інгредієнтів; мінімізація відходів харчових продуктів (наприклад, використання плодів зі шкіркою); використання багаторазових матеріалів; використання біорозкладного одноразового посуду (наприклад, з кукурудзяного крохмалю); компостування харчових відходів та інших органічних відходів; сортування та (за можливості) переробка чи повторне використання всіх інших матеріалів (папір, пластик, скло та метал).

Одним з перших і нині найвідоміших у світі ресторанів, що широко застосовує у практиці свого господарювання zero-waste концепт є ресторан Nolla (м. Гельсінкі, Фінляндія) [1].

Nolla означає з фінської «нуль». Даний заклад є піонером в галузі нульового відходу в Гельсінкі. Ресторан зобов'язується довести свій вплив на навколишнє середовище до нуля, впроваджуючи різноманітні стійкі практики, такі як: закупівля місцевих та сезонних інгредієнтів; Nolla співпрацює з місцевими фермерами та виробниками, щоб гарантувати, що його інгредієнти свіжі, стійкі та найвищої якості.

Наукове видання

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
ТА РЕАЛІЗАЦІЯ КОНЦЕПЦІЇ
ZERO-WASTE У ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЯХ І СФЕРІ
РЕСТОРАННОГО, ГОТЕЛЬНОГО
ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

МАТЕРІАЛИ

Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції

(4–5 грудня 2023 року, м. Полтава)

Дизайн обкладинки *П. В. Кійченко*
Комп'ютерне верстання *О. С. Корніліч*

Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 17,6.
Зам. № 317/2170.

Видавець і виготовлювач
Полтавський університет економіки і торгівлі
к. 48, вул. Івана Банка, 3, м. Полтава, 36003.
E-mail: pvv.puet@gmail.com.

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру видавців, виготівників
і розповсюджувачів видавничої продукції ДК № 7892 від 21.07.2023 р.