

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  
I-00

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

**Редакційна колегія:**

I-00 **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, 2023. – 303 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-R). – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-

Анотація.

**УДК**

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.  
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*

ISBN 978-966-184-

© Полтавський університет  
економіки і торгівлі, 2024

|   |     |
|---|-----|
| <b>Н. Г. Босецька</b><br>Zero-waste у ресторанному бізнесі.....   | 208 |
| <b>Т. В. Бровенко, О. Дичко</b><br>Вегетаріанство: вплив на здоров'я,<br>екологічні та етичні аспекти.....              | 211 |
| <b>К. Vovk, A. Motorna</b><br>Analysis of the conditions for the<br>development of ecological tourism in Ukraine.....   | 214 |
| <b>О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич</b><br>Деякі аспекти концепції Zero-Waste<br>у сфері ресторанного бізнесу.....            | 217 |
| <b>О. Horobets, I. Orehovskiy</b><br>Ways of organic waste processing in European restaurants.....                      | 220 |
| <b>О. Horobets, G. Stasiulioniene</b><br>The relevance of the Zero Waste concept<br>for restaurant establishments ..... | 221 |
| <b>Л. В. Городянська</b><br>Тенденції розвитку підприємництва в<br>туристичній діяльності в умовах сьогодення .....     | 223 |
| <b>І. В. Дочинець</b><br>Переваги впровадження Zero-Waste<br>в закладах ресторанного господарства.....                  | 226 |
| <b>І. В. Дочинець, О. М. Кирніченкова</b><br>Концепція Zero Waste в сфері готельного<br>та ресторанного бізнесу .....   | 228 |
| <b>М. В. Дроботова, В. В. Луценко</b><br>Туристична сфера та інноваційний розвиток .....                                | 231 |
| <b>В. В. Дуб, Ю. М. Радутна</b><br>Екологізація закладів індустрії гостинності .....                                    | 234 |
| <b>Т. В. Капліна, А. С. Капліна</b><br>Реалізація принципів «Zero-waste» в<br>готельному бізнесі світу і України .....  | 237 |

## Список використаних джерел

1. Мала І. Навіщо туристичному бізнесу діджиталізація. URL: <https://nv.ua/ukr/biz/experts/navishcho-turistichnomu-biznesu-didzhitalizaciya-2509752.html> (дата звернення: 15.11.2023).
2. Маховка В. М. Інтерактивні та Smart-технології в туризм / В. М. Маховка. Методологія та практика сталого розвитку туризму : кол. моногр. Полтава : ПП «Астроя», 2018. С. 148–154.
3. Шамлікашвілі В. А. Віртуальний туризм як новий вид туризму. Креативна економіка. 2014. № 10 (94). С. 128–138.

## ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ЗАКЛАДІВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

**В. В. Дуб**, канд. техн. наук, доцент;  
**Ю. М. Радутна**, освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», група 241-2-ДМГ  
*Херсонський державний аграрно-економічний університет*

Одним з пріоритетних завдань збалансованого розвитку України є застосування нових принципів та ефективних заходів, націлених на інтеграцію екологічної складової в усі галузі економіки. Необхідність екологізації визначається законами України № 2697-VIII від 28.02.2019, «Про Основні засади (стратегію) державної екологічної політики України на період до 2030 року», №1264-XII від 08.10.2023 «Про охорону навколишнього природного середовища» та іншими екологічними законами та нормативно-правовими актами держави.

У світі щорічно утворюється біля 2 млрд тонн побутових відходів, і ця кількість збільшується з кожним роком. За прогнозами Світового банку, до 2030 року кількість відходів може зрости до 2,58 млрд т, а до 2050-го – до 3,77 млрд т. Ситуація зі сміттям в Україні взагалі критична – переважна більшість полігонів твердих побутових відходів заповнена на 80–95 % [1].

Згідно з даними Міжнародної організації з питань продовольства та сільського господарства при ООН [2], близько третини обсягу світового продовольства втрачається або йде у відходи. Це не лише дані про втрати харчових продуктів, а й втрати ресурсів, які були витрачені на їх створення. Біля 40 % всіх продуктів харчування, що потрапляють у відходи, припадають на бізнес орієнтований на споживачів, зокрема на ресторанный та готельний.



На сьогодні туристична сфера щорічно генерує 5 % світового діоксиду вуглецю згідно із дослідженнями вчених [3].

З метою мінімізації негативного впливу на екологію спричиненого своєю господарською діяльністю, завдяки зменшенню витрат енергоносіїв та інших природних ресурсів, почали з'являтися готелі екологічного типу. Так з 1994 року закладам сфери готельного бізнесу терміном на 1 рік присвоюється знак «Green Key». Green Key засновано в Данії Датською радою для відпочинку на природі, HORESTA (Асоціація готельної, ресторанної та туристичної індустрії в Данії) та Асоціацією керівників датського туризму. Міжнародна екологічна програма «Green Key» («Зелений ключ») є частиною Foundation for Environmental Education (Міжнародної організації з екологічної освіти). Екомаркування даної організації станом на 14 листопада 2023 року присвоєно понад 4 400 готелям та іншим закладам сфери гостинності у більш ніж 60 країнах світу [4].

В Україні знаком «Green Key» відзначені 7 готелів: 1 в Івано-Франківській області (Radisson Blu Resort, Буковель), 1 в с. Митниця Васильківського району Київської області (Maison Blanche,) та 5 в м. Київ (Ecohouse Hotel Galera, Park Inn by Radisson Kyiv, Troyitska Radisson Blu Hotel, Radisson Blu Hotel Podil та InterContinental) [5].

Хоча не лише вищезазначені заклади приділяють увагу питанням Zero-waste. Так, наприклад, Premier Hotel Dnister, коктейль-бар Sino Experimental, ресторан мексиканської кухні Taso Taso Taqueria стали переможцями проекту «Впровадження принципів Zero Waste в готельно-ресторанному бізнесі України для його адаптації до вимог Паризької кліматичної угоди в умовах російського вторгнення» [6].

Протягом квітня-вересня 2023 дві організації-члени **Zero Waste Alliance Ukraine (ZWAU)**: ГО Екологічні новини (м. Херсон) та ІГ Mariupol Zero Waste (м. Маріуполь), а також ГО Društvo Ekologi brez meja (Словенія) реалізовуватимуть проект щодо впровадження принципів «нуль відходів» і кліматично дружніх рішень у закладах гостинності (HORECA) України [7].

На даний час заклади тимчасового розміщення такого типу пропонують різну еко-продукцію, наприклад, шампуні, гелі для душу, мило, лосьйони, кондиціонери з упаковкою, яка швидко розкладається в землі, а самі засоби не містять силіконів,

синтетичних поверхнево-активних речовин, парабенів які забруднюють воду. Таку продукцію ще називають продукцією «zero waste» (у перекладі з англійської – «нульові відходи») [8].

Не зважаючи на популяризацію екологічних інновацій в готельно-ресторанному бізнесі, в Україні вони недостатньо розвинені через їх високу вартість впровадження.

На наш погляд, будь-які ініціативи стосовно «озенення» діяльності закладів сфери гостинності є актуальними, але першочерговим кроком на шляху до екологічності є сортування відходів. Для повноцінного осмислення негативного впливу людини на довкілля наведемо деякі цифри: звичайний офісний папір розкладається протягом двох років; консервні залізні банки – 10 років; алюмінієва фольга та батарейки – більше 100 років; пластикові пляшки – 180–200 років; алюмінієві банки – 500 років та скло протягом 1 000 років [3]. Наведені цифри є суттєвим стимулом для сортування, а заклади тимчасового розміщення як заклади, через які проходять тисячі людей щорічно, мають суттєві важелі впливу на формування в суспільстві бренду екологічності.

### Список використаних джерел

1. Панасицька О. Менше відходів – більше ресурсів: як працює розширена відповідальність виробника у контексті циркулярної економіки [Електронний ресурс]. URL: <https://voxukraine.org/menshe-vidhodiv-bilshe-resursiv-yak-pratsyuye-rozshyrena-vidpovidalnist-vyrobnyka-u-konteksti-tsyrkulyarnoyi-ekonomiky>.
2. Офіційний сайт Міжнародної організації з питань продовольства та сільського господарства при ООН [Електронний ресурс]. URL: <http://www.fao.org/save-food/en>.
3. ТОП еко-ініціатив, які українські готелі можуть використовувати вже сьогодні [Електронний ресурс]. URL: <https://ecolog-ua.com/news/top-eko-iniciatyv-yaki-ukrayinski-goteli-mozhut-vykorystovuvaty-vzhe-sogodni>.
4. Офіційний сайт міжнародної організації «Green key» [Електронний ресурс]. URL: <https://www.greenkey.global>.
5. Абрамова А. Г., Мирошник Ю. А. Еко-тренд в сфері гостинності: економічні та соціальні аспекти // Електронний журнал «Ефективна економіка» № 5 2020 [Електронний ресурс]. URL: [http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5\\_2020/84.pdf](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2020/84.pdf).
6. Як готелі та ресторани Львова впроваджують політику «нуль відходів» [Електронний ресурс]. URL: <http://www.lvivconvention.com.ua/23394-2/>

7. Проект ZeroWaste&ClimateFriendly у HORECA продовжує свою роботу [Електронний ресурс]. URL: [https://zerowaste.org.ua/2023/04/14/zerowaste\\_horeca\\_prodozvhenia](https://zerowaste.org.ua/2023/04/14/zerowaste_horeca_prodozvhenia).
8. Тарасюк В. С., Миронов Ю. Б. Екологічні інновації в індустрії гостинності // Мат. І Міжнар. наук.-практ. конф. «Інновації, тренди та перспективи індустрії гостинності» (м. Львів, 12 грудня 2019 р.) Львів : ЛТЕУ, 2019. С. 165–68.

## **РЕАЛІЗАЦІЯ ПРИНЦИПІВ «ZERO-WASTE» В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ СВІТУ І УКРАЇНИ**

*Т. В. Капліна, д-р техн. наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи;*

*А. С. Капліна, канд. екон. наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи  
Полтавський університет економіки і торгівлі*

Природне середовище є складною, динамічною системою, в якій співіснують різні екосистеми в гармонії одна з однією. Проте, в сучасному світі ця гармонія часто порушується внаслідок діяльності людини, що завдає шкоди екологічній цілісності. Тому на порядку денному стоїть важливе питання збереження натуральної рівноваги в природному середовищі.

Готельна індустрія має значний вплив на навколишнє середовище, для його зменшення на природу, підприємці повинні впроваджувати інноваційні ефективні технології.

Філософія «Zero-waste» (нульових відходів) може бути застосована в готельному бізнесі для оптимізації використання ресурсів шляхом мінімізації відходів та споживання ресурсів. Саме цей підхід дозволяє готелям якісно управляти відходами (табл. 1).

**Таблиця 1 – Напрями прийняття філософії «Zero-waste» в готелях**

| <b>Назва напрямку</b>                         | <b>Дії з реалізації</b>  |
|---|--|
| Зміна використання одноразових предметів      | Мінімізація використання одноразового посуду, пластикових пляшок, соломок та інших схожих предметів шляхом впровадження альтернативи, яка може бути використана багаторазово |
| Вторинна переробка та використання матеріалів | Впровадження в готелі програми сортування відходів та співпраці з пунктами вторинної переробки   |

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. № \_\_\_\_/\_\_\_\_.

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

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



POLTAVA UNIVERSITY OF  
ECONOMICS AND TRADE



# СЕРТИФІКАТ

засвідчує, що

**В.В. Дуб**

брав(ла) участь у  
Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції  
«Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste  
у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та  
туристичного бізнесу», 4-5 грудня 2023 року  
(15 годин, 0,5 кредиту)

Ректор

**Олексій НЕСТУЛЯ**



POLTAVA UNIVERSITY OF  
ECONOMICS AND TRADE



# СЕРТИФІКАТ

засвідчує, що

**Ю.М. Радутна**

брав(ла) участь у  
Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції  
«Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste  
у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та  
туристичного бізнесу», 4-5 грудня 2023 року  
(15 годин, 0,5 кредиту)

Ректор

**Олексій НЕСТУЛЯ**