

**Дар'я МУРАВЙОВА**

ЗВО спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
Житомирський державний університет імені Івана Франка,  
м.Житомир

Науковий керівник – канд.екон.наук, доцент кафедри  
економіки, менеджменту, маркетингу та  
готельно-ресторанної справи

**Валентина ІВАНЕНКО**

## **ЕКОЛОГІЧНІСТЬ ТА СТАЛИЙ РОЗВИТОК ЯК ОСНОВА ВІДПОВІДАЛЬНОГО СПОЖИВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Сьогодні ресторанна сфера розвивається в умовах зростання екологічних викликів, серед яких зміна клімату, перевитрата ресурсів та накопичення відходів. У таких реаліях заклади ресторанного господарства змушені переглядати свої підходи до роботи, а також впроваджувати принципи сталого розвитку та екологічно відповідального споживання не лише як ідею, а як практичний інструмент ведення бізнесу.

Одночасно змінюється і поведінка споживачів, які все частіше звертають увагу не лише на якість страв, а й на екологічність закладу. Сучасний споживач дедалі частіше звертає увагу не лише на якість обслуговування та асортимент продукції, але й на екологічні аспекти діяльності закладу. Це сприяє формуванню концепції відповідального споживання, що передбачає усвідомлений вибір товарів і послуг із урахуванням їх впливу на навколишнє середовище [2].

У результаті екологічний підхід стає фактором, який дозволяє закладам вигідно відрізнитися від конкурентів. Впровадження принципів сталого розвитку дозволяє не лише зменшити негативний вплив на довкілля, але й підвищити ефективність діяльності, оптимізувати витрати та сформувати позитивний імідж закладу.

Сталий розвиток у ресторанному господарстві передбачає поєднання економічної ефективності, соціальної відповідальності та екологічної безпеки.

Одним із ключових напрямів є раціональне використання ресурсів. Використання сучасного енергоефективного обладнання, оптимізація технологічних процесів та зменшення втрат сировини дозволяють значно скоротити витрати підприємства та знизити негативний вплив на довкілля.

Однією з найбільш відчутних проблем у діяльності ресторанів є значні обсяги харчових відходів. У закладах ресторанного господарства значна частина продуктів може втрачатися через неефективне планування закупівель, неправильне зберігання продуктів або перевиробництво страв. У зв'язку з цим актуальним є впровадження систем контролю запасів, удосконалення меню, а також застосування сучасних технологій обліку та прогнозування попиту.

Раціональне поводження з відходами стає необхідною умовою сучасного управління рестораном. Заклади ресторанного господарства можуть впроваджувати роздільний збір сміття, використовувати біорозкладні матеріали та зменшувати використання пластику. Такі заходи сприяють не лише зменшенню негативного впливу на довкілля, але й формують позитивний імідж підприємства.

Важливим напрямом є використання місцевих і сезонних продуктів, що має як економічні, так і екологічні переваги. Такий підхід дозволяє зменшити витрати на транспортування, скоротити викиди вуглекислого газу та підтримати місцевих виробників. Крім того, така практика забезпечує свіжість продукції та підвищує якість страв. Концепція «farm-to-table» набуває все більшої популярності, оскільки забезпечує прозорість походження продуктів і підвищує довіру споживачів.

У сучасних умовах значного поширення набуває концепція відповідального споживання, яка передбачає зміну поведінки як виробників, так і споживачів. Заклади ресторанного господарства можуть активно впливати на цей процес шляхом впровадження інформаційних заходів, популяризації екологічних ініціатив та формування культури усвідомленого споживання. Важливим напрямом є впровадження екологічного меню, що передбачає використання органічних продуктів, зменшення частки м'ясних

страв та популяризацію рослинної кухні. Дослідження свідчать, що перехід до більш рослинно орієнтованого раціону дозволяє значно зменшити негативний вплив на довкілля.

Значну роль у впровадженні екологічних підходів відіграють працівники закладу. Саме від рівня його обізнаності, професійної підготовки та мотивації залежить ефективність впровадження екологічних заходів. Тому підприємства повинні приділяти значну увагу навчанню працівників, формуванню екологічної культури та створенню сприятливих умов праці [1].

Окремої уваги заслуговує впровадження інноваційних підходів у діяльність ресторанних підприємств. Зокрема, використання цифрових технологій дозволяє оптимізувати процеси управління, зменшити втрати ресурсів та підвищити ефективність діяльності. Наприклад, автоматизовані системи обліку допомагають контролювати використання продуктів і зменшувати кількість відходів.

Разом із тим перехід до екологічних практик супроводжується низкою складнощів. До них належать високі початкові витрати, недостатній рівень розвитку інфраструктури переробки відходів, а також обмежена доступність екологічних матеріалів. Однак у довгостроковій перспективі такі інвестиції є економічно доцільними, оскільки сприяють зниженню витрат та підвищенню конкурентоспроможності підприємств [3].

Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу свідчать про зростання популярності концепції zero-waste, яка передбачає мінімізацію відходів на всіх етапах діяльності підприємства. Також активно розвиваються «зелені» ресторани, які сертифікуються за міжнародними екологічними стандартами та впроваджують інноваційні рішення у сфері енергозбереження та управління ресурсами. Такі підходи стають дедалі популярнішими серед підприємств, які прагнуть відповідати сучасним вимогам ринку та очікуванням споживачів.

Крім того, важливим інструментом реалізації принципів сталого розвитку є впровадження екологічного маркетингу. Заклади ресторанного господарства дедалі частіше використовують у своїй діяльності концепцію «зеленого

бренду», яка передбачає позиціонування підприємства як екологічно відповідального. Це включає використання екологічного пакування, впровадження енергоощадних технологій, підтримку локальних виробників та участь у соціальних і екологічних ініціативах.

Варто зазначити, що екологічність стає не лише етичним вибором, але й економічно вигідною стратегією. Споживачі готові підтримувати заклади, які демонструють відповідальне ставлення до довкілля, що сприяє формуванню лояльної клієнтської бази. У свою чергу, це позитивно впливає на фінансові результати підприємства та забезпечує його стабільний розвиток у довгостроковій перспективі.

Таким чином, екологічність і сталий розвиток поступово інтегруються у всі аспекти діяльності закладів ресторанного господарства — від виробничих процесів до комунікації зі споживачами, що свідчить про формування нової моделі ведення бізнесу, орієнтованої на відповідальне споживання.

Впровадження екологічних практик, таких як раціональне використання ресурсів, мінімізація відходів, використання локальних продуктів та розвиток екологічної культури, дозволяє закладам ресторанного господарства формувати нові стандарти ведення і є ключовими напрямками сталого розвитку галузі.

Список використаних джерел:

1. Коваленко Л. О. Сталий розвиток підприємств ресторанного господарства. *Економіка та держава*. 2021. № 5. С. 45-49.
2. Іванова Н. В. Екологізація діяльності підприємств сфери гостинності. *Економічний простір*. 2022. № 178. С. 112-116.
3. United Nations. Sustainable Development Goals Report 2023. New York: UN, 2023. 68 p.