## СЕКЦІЯ 2. ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

УДК 338.488.2:640.43:502.171

# ЗЕЛЕНІ ТЕХНОЛОГІЇ – ПЕРСПЕКТИВИ ТА ПЕРЕШКОДИ ВПРОВАДЖЕННЯ В РЕСОТРАННОМУ БІЗНЕСІ

**Валентина Бандура,**
*доктор технічних наук, професор*
*Національний університет біоресурсів та природокористування України*

Галузь ресторанного господарства характеризується складною системою діяльності щодо постачання, споживання та доставки продуктів харчування по всій земній кулі. В даний час індивідуальний спосіб життя змінився, оскільки люди стають більш зайнятими та мають обмежений час для приготування домашньої їжі. Це вплинуло на їхні витрати в секторі громадського харчування, оскільки кількість ресторанів зростає, зростають і обіди та винос. Впровадження зелених технологій у ресторанному бізнесі сьогодні є не просто модною тенденцією, а нагальною потребою, зумовленою низкою важливих факторів.

В першу чергу це обумовлено зростанням екологічної свідомості споживачів. Сучасні споживачі стають дедалі більш обізнаними щодо екологічних проблем і віддають перевагу бізнесам, які демонструють відповідальне ставлення до довкілля. Вони готові платити більше за екологічно чисті продукти та послуги, а також активно підтримують ініціативи, спрямовані на сталий розвиток. Ресторани, які впроваджують зелені технології, отримують конкурентну перевагу, залучаючи екологічно свідому аудиторію.

Уряди різних країн, включаючи Україну, поступово посилюють екологічні стандарти та вимоги до бізнесу. Впровадження зелених технологій допомагає ресторанам відповідати цим вимогам, уникати штрафів та демонструвати свою законослухняність.

Зростання цін на енергоресурси та комунальні послуги, надає усвідомлення до енергоефективного їх використання. Економія енергії та води стає критично важливою для зменшення операційних витрат ресторанного бізнесу. Зелені технології, такі як енергоефективне обладнання, системи розумного освітлення та водозберігаючі пристрої, дозволяють значно скоротити ці витрати.

Ресторанний бізнес є значним споживачем ресурсів та виробником відходів. Впровадження зелених технологій, таких як сортування та переробка відходів, використання біорозкладного пакування, оптимізація ланцюгів

постачання та вибір локальних продуктів, дозволяє суттєво зменшити екологічний слід ресторану.

Ресторани, які активно впроваджують зелені технології, формують позитивний імідж соціально відповідального бізнесу. Це підвищує лояльність клієнтів, залучає нових партнерів та інвесторів, а також сприяє покращенню репутації в галузі.

Впровадження зелених технологій у ресторанному бізнесі є обґрунтованим з економічної, екологічної та соціальної точок зору:

– економія на енергії, воді, утилізації відходів та закупівлі пакувальних матеріалів;

– оптимізація процесів, зменшення втрат продуктів та покращення управління ресурсами;

– залучення нових клієнтів, екологічно свідомі споживачі стають важливим сегментом ринку.

– можливість отримання грантів та пільг, адже часто державні та міжнародні організації часто підтримують екологічні ініціативи бізнесу.

Зелена технологія – це чиста або екологічно чиста технологія, оскільки вона зберігає середовище для захисту природи. Більше того, це ще й виробництво екологічних продуктів, управління ресурсами, послугами та системами для мінімізації і обмеження шкідливих наслідки діяльності людини. Впровадження зелених технологій може покращити навколишнє середовище, а також допомогти індустрії громадського харчування належним чином усунути відходи, а не викидати їх без розбору. Також уникають використання шкідливих хімічних речовин, оскільки промисловість залежатиме від місцевих умов вироблення сільськогосподарської продукція. Ресторани з позитивним екологічним іміджем є більш привабливими для інвесторів та покупців, хоча збільшується вартість самого бізнесу.

З метою зменшення викидів парникових газів, використовуються відновлювані джерела енергії, проводиться оптимізація транспортування продуктів, матеріалів та відходів, що зменшує споживання енергії. Очікується, що зелені будівлі продовжуватимуть домінувати серед екологічних технологій та сталого розвитку промисловості до 2030 року [1].

Значна увага приділяється і збереженню природних ресурсів. Економія води, використання екологічно чистих матеріалів та підтримка сталого сільського господарства. Важливо впроваджувати зелені технології в харчову промисловість, щоб зберегти природне середовище для кращого життя в майбутньому. Закупівля екологічно чистих товарів, таких як органічні продукти харчування, нетоксичні очищуючі матеріали та хімічні продукти, а також сільськогосподарські відходи, біомаса, не тільки дозволяє ресторану створити

позитивну корпоративну ідентичність, це також розширює практики сталого розвитку в вертикальний ланцюг поставок [2]. Уже є багато досліджень і розробок екологічних практик для майбутнього покоління.. По суті, мають бути екологічно чисті продукти, які створюють найменшу кількість відходів і викидів, а також впроваджувати повторне використання матеріалів, де це можливо. Правильна утилізація відходів, використання екологічно безпечних миючих засобів та зменшення використання пластику.

Підвищення обізнаності персоналу та клієнтів щодо екологічних проблем.

Існують три перешкоди для впровадження екологічних практик. Перша перешкода – брак знань, розуміння та доступності поради. Другий перешкодою є брак ресурсів, а третьою перешкодою є висока вартість впровадження та обслуговування.

Багато зелених технологій, такі як енергоефективне обладнання, сонячні панелі, системи рекуперації тепла або сучасні системи управління відходами, потребують значних початкових капіталовкладень. Для малого та середнього ресторанного бізнесу це може бути суттєвою перешкодою.

Власники та персонал ресторанів можуть не мати достатньо знань про доступні зелені технології, їхні переваги та способи впровадження. Пошук кваліфікованих фахівців для встановлення та обслуговування таких технологій також може бути проблемою. Впровадження нових технологій може призвести до тимчасових операційних труднощів, необхідності перенавчання персоналу та зміни звичних робочих процесів.

Пошук надійних постачальників екологічно чистих продуктів, біорозкладного пакування або інших екологічних матеріалів може бути складним та дорожчим, особливо на початковому етапі.

Деякі власники ресторанів можуть вважати, що вигода від впровадження зелених технологій є довгостроковою або непрямою, і тому не бачать нагальної потреби в інвестиціях. Як і будь-які нововведення, впровадження зелених технологій може зустріти опір з боку персоналу, який звик до традиційних методів роботи.

Головним досягненням у заохоченні впровадження зелених технологій буде поінформованість щодо таких перешкод, рушійних сил і маркетингових підходів.

Таким чином, впровадження зелених технологій є стратегічно важливим кроком для ресторанного бізнесу, що дозволяє не лише зменшити негативний вплив на довкілля, але й підвищити ефективність, конкурентоздатність та прибутковість підприємства в довгостроковій перспективі.

Список використаних джерел

1. Yee, H. C., Ismail, R., & Jing, K. T. (2020). The Barriers of Implementing Green Building. Industry. Progress in Energy and Environment, 12, 1-10

2. Бандура В. Невеликі зміни в упаковці – значний вплив на довкілля. Збірник тез доповідей ІІІ-ої міжнародної науково-практичної конференції (16- 17 травня 2024 р.). Київ: НУБіП України. 2024. С.260-261



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ВАРШАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ НАУК ПРО ЖИТТЯ, М. ВАРШАВА, ПОЛЬЩА
ГДАНСЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, М. ГДАНСЬК, ПОЛЬЩА
АЙОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, США
ЗАХІДНОЧЕСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ, ЧЕХІЯ
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЛУЛЕО, ШВЕЦІЯ
ШКОЛА ГУМАНІТАРНИХ НАУК ЛОНДОНСЬКОГО СТОЛИЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ, ВЕЛИКА БРИТАНІЯ
АКАДЕМІЯ ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ “МЕРКУР”, СЛОВАЦЬКА РЕСПУБЛІКА

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ**

IV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

# «ГОСТИННІСТЬ І ТУРИЗМ МАЙБУТНЬОГО: НАУКОВІ ТА ПРАКТИЧНІ ГОРИЗОНТИ»

**30 квітня - 01 травня 2025 року, м. Київ**

**КИЇВ – 2025**

УДК 338.48 “40”

Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти: збірник тез доповідей IV-ої міжнародної науково-практичної конференції (30 квітня - 1 травня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 243 с.

Редакційна колегія:

Мельниченко С.В. – доктор економічних наук, професор, завідувачка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Бандура В.М. – доктор технічних наук, професорка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Мосіюк С.І. – кандидат економічних наук, доцентка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції висвітлюються результати наукових досліджень з питань глобального, національного та регіонального розвитку туризму і сфери гостинності, соціокультурного виміру туризму та реалізації концепції сталого розвитку, маркетингу туристичних дестинацій та діджиталізації бізнес-процесів суб’єктів туристичної діяльності, інноваційних технологій та еко-трендів в туристичному і готельно-ресторанному бізнесі.

Видання розраховане для студентів бакалаврату та магістратури, аспірантів, докторантів, дослідників, викладачів, суб’єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. Відповідальність за зміст і достовірність тез доповідей несуть автори. Точки зору авторів публікацій можуть не співпадати з точкою зору редколегії збірника.

© Колектив авторів, 2025
© НУБіП України, 2025