УДК 65.014.12

ТЕНДЕНЦІЇ ПЕРЕРОБКИ ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ У ЛИТВІ ЯК ФАКТОР ПІДВИЩЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ СТІЙКОСТІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Олександра Роженко,
кандидат економічних наук, доцент
Університет Клайпеди (Литва)

В Литві відбувається активний розвиток в галузі переробки відходів, зокрема харчових, який закріплений новими законодавчими ініціативами та прагненням до передоху на циркулярну економіку.

З 1 січня 2024 року в Литві введено обов'язкове сортування харчових та кухонних відходів [1]. Ця міра направлена на зростання переробки біорозкладних відходів, що відповідає Директиві ЄС про відходи [2]. Уряд Литви

поставив за мету досягти рівня переробки, що відповідає середньому по ЄС до 2024 року та повністю перейти на циркулярну економіку до 2050 року. У 2023 році було ухвалено відповідні керівні принципи для досягнення цих цілей [3, с. 36].

Динаміка змін методів поводження з відходами (формування та переробки харчових відходів) у Литві наведено на рисунках 1 та 2.

На рисунку 1 продемонстровано тенденції утилізації відходів тварин та змішаних харчових відходів, а саме: основним методом утилізації даного виду відходів є переробка, що складає 46,85% у середньому в період з 2019 по 2023 роки, експортовано даного виду відходів 27,83% за той же період, оброблено 16,31%, спалюється як паливо або інший засіб отримання енергії – 8,84%. Такі методи утилізації як: вивіз на сміттєзвалище, видалення іншими способами, спалення – не застосовуються в Литві взагалі. Використання даного виду відходів в незначній мірі відбувалося тільки у 2019-2021 роках.

На рисунку 2 наведено тенденції змін у формуванні відходів тварин та змішаних харчових відходів за 2019-2023 роки. Основним методом формування даного виду відходів є збір. З 2020 року приблизно 25% від всього сформованого обсягу відходів є формування при переробці.

Для збору харчових відходів використовуються окремі контейнери, що дозволяє підняти ефективність переробки та знизити забруднення інших видів відходів. До харчових відходів відносяться очищення, шкірка, кавова гуща, чайні пакетики, кімнатні рослини, паперові рушники та серветки, а також інші біорозкладні матеріали без упаковки [5]. Харчові відходи піддаються механічній і механо-біологічній обробці: витягується газ з харчових і кухонних відходів, компостуючи субстрат, що залишився, або безпосередньо харчові відходи [6].

Європейські фонди та державні програми підтримують розвиток технологій переробки (біогазові установки, компостування), особливо на рівні муніципалітетів та бізнесу [7].

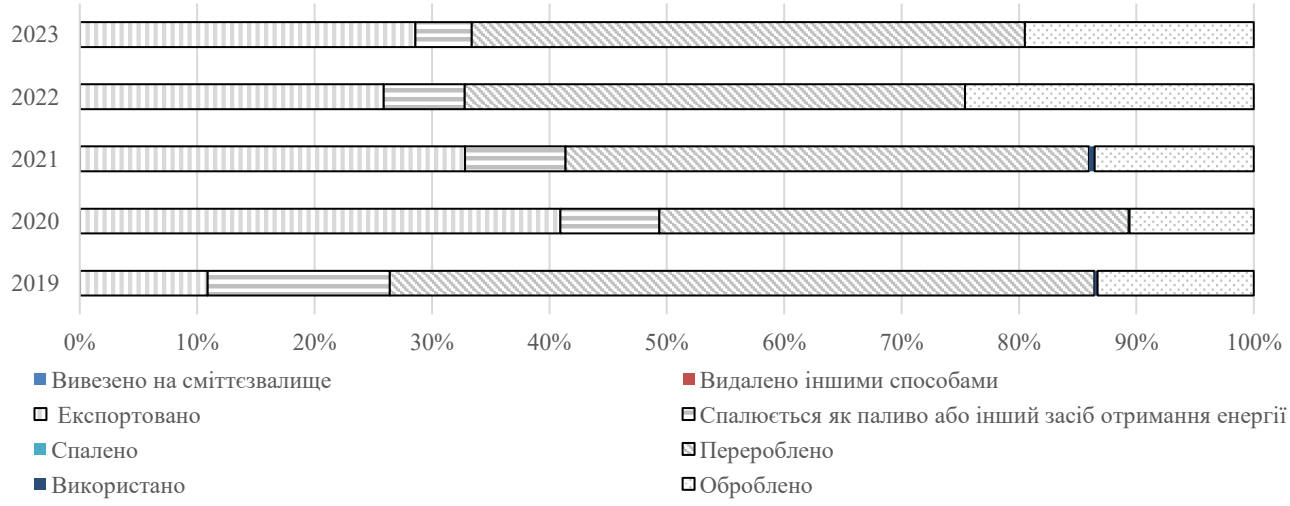


Рисунок 1. Тенденції утилізації відходів тварин та змішаних харчових відходів [4]

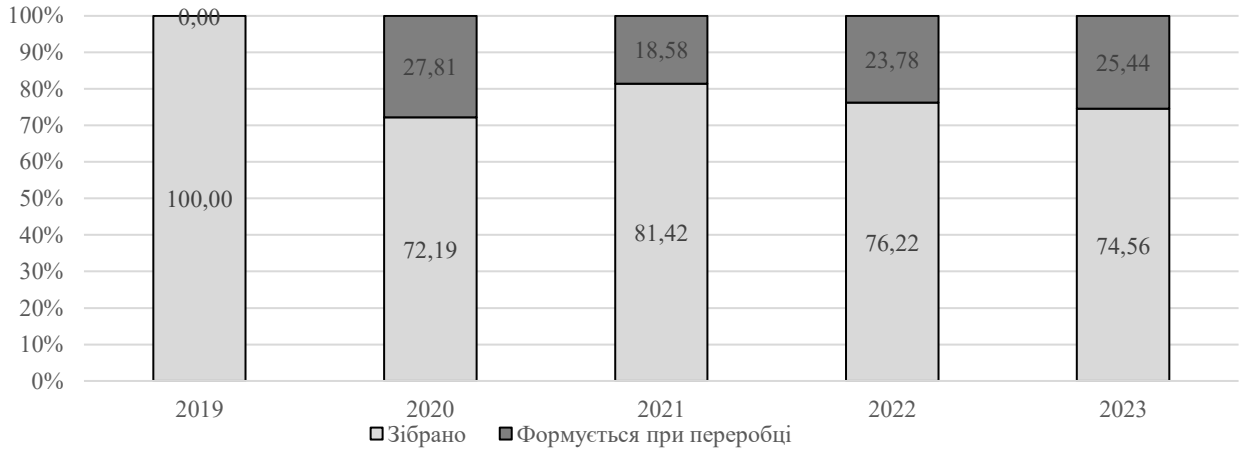


Рисунок 2. Тенденції формування відходів тварин та змішаних харчових відходів [4]

Існують програми, які заохочують ресторани та кафе до впровадження систем мінімізації харчових втрат (наприклад, точне планування меню, переробка залишків, співпраця з організаціями з перерозподілу їжі) [8].

Литва активно впроваджує сучасні технології для переробки харчових відходів, поєднуючи екологічні стандарти з інноваційними рішеннями.

Сортування та переробка харчових відходів відіграє ключову роль у підвищенні екологічної стійкості ресторанного бізнесу. Запровадження систем сортування та утилізації органічних залишків знижує обсяг сміття на звалищах, запобігає забрудненню інших видів відходів та сприяє виробництву натуральних добрив та біогазу, підвищити ефективність використання ресурсів, допомагає скоротити марнотратне поводження з продуктами харчування та розвивати стійку економіку, посилити екологічний імідж закладу й залучити екологічно свідомих клієнтів, заощадити на вивезенні сміття та, у перспективі, отримати державну підтримку. Таким чином, переробка харчових відходів стає не лише обов'язковою екологічною вимогою, а й конкурентною перевагою в індустрії гостинності.

Список використаних джерел

1. Separate sorting of food waste from 1 January. Ministry of Environment of the Republic of Lithuania. URL: https://am.lrv.lt/en/news/separate-sorting-of-food-waste-from-1-january/

2. Waste Framework Directive. European Commotion. URL: https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en

3. Lithuania Report Sustainable Governance Indicators 2024. Ramūnas Vilpišauskas, Mari us Kalanta, Daunis Auers (Coordinator). URL: https://www.sgi-network.org/docs/2024/country/SGI2024_Lithuania.pdf

4. Waste generation and treatment. URL: https://osp.stat.gov.lt/statistiniu-rodikliu-analize#/

5. What is defined as food waste? URL: https://atliekuetiketas.lt/en/

6. Kaip tvarkomos maisto ir virtuvės atliekos? Patirtis, reikalavimai ir naujovės. URL: https://dzukijosveidas.lt/2021/11/22/kaip-tvarkomos-maisto-ir-virtuves-atliekos-patirtis-reikalavimai-ir-naujoves/

7. Įsakymas dėl finansavimo skyrimo projektams, pateiktiems pagal atliekų prevencijos ir tvarkymo programos finansavimo priemonę „subsidijos ir dotacijos biologinių atliekų surinkimo priemonėms įsigyti“. Lietuvos respublikos aplinkos ministerijos aplinkos projektų valdymo agentūros direktorius. 2022-03-15 Nr. 2022-04781. URL: https://e-seimas.lrs.lt/portal/legalAct/lt/TAD/5b8383c1a44f11ecaf79c2120caf5094/asr

8. Parama iki 300 000 Eur. kavinių, restoranų, viešbučių maisto atliekų prevencijos projektams. Europos Sąjungos paramos centras. URL: https://www.esparamoscentras.lt/lt/parama-iki-300-000-eur-kaviniu-restoranu-viesbuciu-maisto-atlieku-prevencijos-projektams/



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