

**ЕКОЛОГІЧНИЙ ПІДХІД ВПРОВАДЖЕННЯ  
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

**Г.Я. ЯВОРСЬКА**

Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі

Екологізація ресторанного бізнесу є важливим кроком у напрямку зменшення негативного впливу на довкілля, що відповідає сучасним тенденціям сталого розвитку. Ресторани мають потенціал зробити свій внесок у збереження екосистем завдяки впровадженню рішень, спрямованих на зменшення впливу на природу.

Закони ринку вимагають постійного пошуку швидкого впровадження у виробництво найостанніших науково-технічних досягнень, новітніх матеріалів і технологій, спрямованих на забезпечення екологічної чистоти конструкційних та оздоблювальних матеріалів, що застосовуються для виготовлення об'єктів дизайну, екологічності процесів виробництва і споживання з урахуванням проблеми утилізації та переробки відходів і стану предметно-просторового середовища. Це багатогранна діяльність, в якій враховуються вимоги природного середовища, естетики та культури [1].

Ресторанна індустрія має значний вплив на навколишнє середовище, і з кожним роком зростає потреба в впровадженні сталих та екологічних практик для зменшення цього впливу. Перехід на багаторазові або біорозкладні матеріали для упаковки, посуду та столових приладів може значно знизити кількість пластикових відходів. Встановлення ефективних систем для сортування та переробки органічних відходів, а також зменшення обсягів відходів за допомогою оптимізації процесів обслуговування та приготування їжі. Використання енергоефективного обладнання та технічних засобів, таких як LED-освітлення, інверторні кондиціонери та екологічні кухонні прилади.

Залучення локальних постачальників та використання сезонних продуктів зменшує викиди CO<sub>2</sub>, пов'язані з транспортуванням їжі, а також підтримує місцеву економіку. Впровадження сучасних технологій очищення води та стоків допомагає знизити забруднення навколишнього середовища та покращити якість водних ресурсів.

Ресторанам доцільно було б впровадити використання відновлюваних джерел енергії, оскільки сонячні панелі, вітрогенератори та інші відновлювальні джерела енергії можуть значно зменшити залежність від традиційних джерел енергії.

Вибір постачальників, які дотримуються принципів сталого розвитку та екологічних норм, допомагає ресторанам зменшити свій екологічний слід. Також для екологічний підхід закладів ресторанного господарства покликаний на необхідності часті у програмах екологічної сертифікації. Оскільки отримання сертифікатів, таких як ISO 14001 або «Зелений ключ», для демонстрації відповідальності перед клієнтами, допоможе зміцнити конкурентні позиції підприємства.

Таким чином, ресторанна індустрія може внести вагомий вклад у боротьбу з екологічними проблемами, а впровадження екологічних практик стає не тільки вимогою сучасного ринку, але й важливим кроком до збереження планети для майбутніх поколінь.

Прогресивні технології дозволяють суттєво скоротити витрати на ресурсне забезпечення закладу. Під час проектування закладу ресторанного господарства необхідно враховувати тренди енергоефективного виробництва, зберігання харчових продуктів та інші його особливості [2, 2].

Кожен еко-ресторан пропонує свою концепцію, пропонуючи вибір страв на будь-який смак. Для приготування кулінарної продукції заклади використовують екологічно чисті продукти, дієтичну їжу. Багато страв просто не містять м'яса. При цьому робиться акцент на молочні продукти, горіхи, боби, які поповнюють наш організм в основному білками. А для приготування молочних страв використовують натуральне молоко, привезене з ферм обов'язково підтвердженої якості. Одним з ефективних методів екологізації є програми екологічної сертифікації та екологічного маркування, в яких туристичні об'єкти і заклади готельного та ресторанного господарств беруть участь на добровільних засадах. Система екологічного маркування (eco-labeling) загалом та екологічного маркування туристичної діяльності зокрема є дієвим інструментом маркетингу, що сприяє як розвитку туристичного бізнесу, так і збереженню довкілля [3].

Ресурсозберігаючі технології є ключовим інструментом оптимізації витрат і зменшення впливу ресторанного бізнесу на довкілля. Їхнє впровадження сприяє раціональному використанню енергії, води, продуктів та інших ресурсів та дозволяє ресторанам не лише оптимізувати свою діяльність, а й стати частиною глобальної екологічної ініціативи, яка формує майбутнє сталого розвитку.

### Література

1. Терешкін О.Г., Горелков Д.В. Енергозберігаюче інноваційне обладнання життєзабезпечення закладів готельно-ресторанного господарства. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу : міжнародний та національний досвід : колективна монографія / за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків, 2017. С. 214–232.

2. Крамаренко Д.П., Гіренко Н.І., Товма Л.Ф. Повноцінне харчування: тренди енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу : колективна монографія. Харків, 2020. С. 207–253.

3. Кучинська І.В. Екологічні проблеми туристичної діяльності та шляхи їх вирішення в контексті сталого розвитку [Електронний ресурс]/ І. В. Кучинська, М. Я. Бомба // Вісник Львівського інституту економіки і туризму. – Випуск 6. 2011. – С. 234 – 247.