

Svitlana Moroz
*Candidate of Pedagogic Sciences, Docent,
Associate Professor at the Department of Food Technologies
Poltava State Agrarian University*

Мороз С.Е.
*кандидат педагогічних наук, доцент,
доцент кафедри харчових технологій
Полтавського державного аграрного університету*

DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-501-3-39>

THE HOTEL AND RESTAURANT INDUSTRY IN THE PARADIGM OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ У ПАРАДИГМІ СТАЛОГО РОЗВИТКУ

Готельно-ресторанний бізнес є однією з найбільш ресурсомістких галузей економіки, яка щодня споживає значну кількість енергії, води, продуктів харчування та інших матеріалів. Це породжує серйозні екологічні виклики, такі як виснаження ресурсів, утворення великої кількості відходів і негативний вплив на клімат. У відповідь на глобальні виклики зміни клімату та дедалі більшої потреби в екологічній відповідальності, у сфері гостинності зростає попит на сталий розвиток. Однак, більшість підприємств цього сектору ще не повною мірою інтегрували екологічні та соціальні стандарти у свої операційні процеси. Важливість проблеми полягає у необхідності не лише зменшити негативний вплив готельно-ресторанної індустрії на навколишнє середовище, а й створити стратегії, які б дозволили бізнесу бути конкурентоспроможним та стійким у довготривалій перспективі.

Аналіз літературних джерел показав, що існують різні підходи до розв'язання цієї проблеми. Нам імпонує позиція науковців, які уважають, що HoReCa має застосовувати інноваційні спеціальні підходи до гостинності: віртуальний, екологічний та інший спеціалізований туризм; ресторани зі спеціальними харчовими підходами, персоналізацію та клієнтську зосередженість, аналітику та вивчення клієнтських вподобань; ексклюзивні пакети та послуги; сталість та ефективність у використанні ресурсів, оптимізації бізнес-процесів [1].

На думку фахівців, готелі та ресторани повинні переглянути свої підходи до використання ресурсів і послуг, що не лише забезпечить екологічну безпеку, а й дозволить їм адаптуватися до нових споживчих трендів [2].

У наукових роботах розглядаються такі аспекти, як вплив екологічних технологій на ефективність підприємств, підвищення рівня соціальної відповідальності та використання відновлюваних ресурсів. Підкреслюється, що окрім забруднення води, заклади розміщення погіршують стан повітря, а ті, що обладнані автономним генеруванням електричного струму, виробництвом тепла стають джерелом локального шумового та світлового і хімічного забруднення повітря [3, с. 279].

Пильна увага вчених традиційно приділяється питанням інвестування в «зелені» технології, такі як екологічна упаковка, системи утилізації тепла, повторне використання води; наголошується, що ці технології не лише допомагають знизити обсяги відходів виробництва, рівня забруднення довкілля та витрати готельно-ресторанного бізнесу, але й підвищують лояльність клієнтів та сприяють зростанню екологічної свідомості споживачів [4, с. 902].

Дискусійність багатьох питань, пов'язаних з інноваціями та екологічними стандартами у сфері гостинності, обумовлює необхідність глибокого дослідження характеру їх впливу на сталий розвиток готельно-ресторанної індустрії. У контексті глобальних змін клімату та зростання вимог до екологічної відповідальності, індустрія гостинності має не лише адаптувати свої бізнес-процеси, але й сприяти збереженню природних ресурсів і зниженню вуглецевого сліду. Це потребує впровадження новітніх технологій, стійких практик і відповідальних рішень, які забезпечать довготривалу стійкість і конкурентоспроможність сектора.

Попри значний обсяг досліджень, багато аспектів сталого розвитку готельно-ресторанного бізнесу залишаються нерозв'язаними. Зокрема, недостатньо розкрито, як саме можна поєднати соціальну відповідальність і економічну ефективність, що є ключовим фактором у прийнятті рішень для багатьох підприємств. Також виникає питання адаптації сталих моделей розвитку для малих і середніх готелів і ресторанів, які часто не мають доступу до значних ресурсів, необхідних для впровадження екологічних інновацій.

Ще одним викликом є розуміння зміни споживчих очікувань у контексті сталого розвитку. Як споживачі реагують на впровадження «зелених» практик і чи готові вони платити більше за екологічно чисті послуги? Ці питання залишаються недостатньо дослідженими і вимагають більш детального аналізу.

Експерти відзначають, що основним рушієм переходу до сталого розвитку є впровадження екологічних інновацій. Відомі приклади з практики свідчать про ефективність таких рішень. Наприклад, готелі міжнародної мережі Marriott впроваджують системи рекуперації тепла, що дозволяє знижувати витрати на опалення та кондиціонування приміщень до 30%. Крім цього, використання сонячних панелей, систем збору дощової води та біорозкладних матеріалів у ресторанах також позитивно впливає на довкілля та репутацію бренду.

Для ресторанів важливою тенденцією є концепція «від ферми до столу», яка полягає у використанні локальних продуктів з мінімальним впливом на навколишнє середовище. Такий підхід не лише знижує витрати на логістику, але й сприяє підтримці місцевої економіки. Наприклад, ресторан Noma у Копенгагені став всесвітньо відомим завдяки використанню місцевих сезонних продуктів і унікальних страв, створених на основі природних інгредієнтів.

Невід'ємною частиною сталого розвитку є соціальна відповідальність. Готелі та ресторани можуть суттєво сприяти розвитку місцевих громад через працевлаштування населення та закупівлю продукції у локальних постачальників. Успішним прикладом є компанія Hilton, яка створила ініціативу «Travel with Purpose», зосереджену на підтримці місцевих підприємств та створенні робочих місць для місцевого населення в регіонах, де діють її готелі.

З точки зору соціальної відповідальності, важливим є забезпечення рівних умов праці, дотримання прав працівників та впровадження практик, спрямованих на зменшення нерівності у доступі до ресурсів та можливостей.

Зміна пріоритетів споживачів також є значним чинником, який впливає на розвиток сталих бізнес-моделей у готельно-ресторанному бізнесі. Дослідження показують, що сучасні споживачі все більше звертають увагу на етичність та екологічність закладів, які вони обирають. Наприклад, опитування, проведене Pro-Consulting, свідчить, про те, що для споживачів стало важливим, щоб заклад використовував локальні українські продукти (69% опитаних); 63% під час замовлення напоїв готові звернути увагу на українські вина (рис. 1); понад 70% туристів готові платити більше за послуги готелів, які дотримуються принципів сталого розвитку [5].



Рис. 1. Тренд на локальність. Рівень згоди респондентів з основними твердженнями про українську кухню та українські продукти
Джерело: Pro-Consulting за результатами опитування споживачів [5]

У контексті ресторанів спостерігається збільшення попиту на органічні продукти, екологічні страви та використання біорозкладної упаковки. Підприємства, які швидше адаптуються до нових споживчих трендів, можуть отримати суттєву конкурентну перевагу.

У рамках нової парадигми сталого розвитку готельно-ресторанний бізнес має великий потенціал для інтеграції екологічних та соціальних принципів у свою діяльність. Використання енергоефективних технологій, підтримка місцевих громад та відповідальне споживання дозволяють підприємствам не лише зменшити негативний вплив на довкілля, але й підвищити свою конкурентоспроможність на ринку. Подальші дослідження мають бути зосереджені на питаннях адаптації сталих моделей для малих і середніх підприємств, а також на дослідженні поведінки споживачів у контексті сталого розвитку. Вивчення успішних кейсів дозволить створити універсальні рішення, які можна буде застосувати у різних регіонах та умовах.

Література:

1. Гребенюк Г.М., Чаркіна Т.Ю., Марценюк Л.В., Пікуліна О.В. Інноваційний підхід до розвитку туризму та готельно-ресторанного бізнесу України в умовах кризи. *Агросвіт*. 2021. № 5-6. С. 57-62. DOI: <https://doi.org/10.32702/2306-6792.2021.5-6.57>.
2. Сучасні тенденції та стратегії відновлення індустрії гостинності після COVID-19 та карантинних обмежень: монографія / Г.О. Горіна, Г.А. Богатирьова, Ю.С. Дорош, Р.І. Дудченко та ін.; наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2023. 142 с. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2745/> (дата звернення: 09.10.2024).
3. Пандяк І.Г. Сталій розвиток готельної індустрії. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія : Географічні науки*. 2018. Вип. 8. С. 276-281.
4. Шевченко А.В., Марчук В.В. Світові тренди екологічної відповідальності та комплексний підхід щодо просування еко-продуктів у B2B сегменті. *Наукові інновації та передові технології*. 2024. № 5 (33). С. 902. DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-5\(33\)-898-909](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-5(33)-898-909).
5. Аналіз українського ринку HoReCa 2024. Pro-Consulting. Аналітика ринків. Фінансовий консалтинг. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/gynok-horeca-v-usloviyah-polnomashtabnoj-voyny> (дата звернення: 09.10.2024).