

**УДК 502.3:640.43**

<https://doi.org/10.31713/vs320213>

**Громаченко К. Ю., к.с.-г.н., доцент, Яковишина М. С., ст. викладач**  
(Національний університет водного господарства та природокористування, м. Рівне, k.y.gromachenko@nuwm.edu.ua, m.s.yakovyshyna@nuwm.edu.ua)

## **ЕКОЛОГІЧНІ ПРАКТИКИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА М. РІВНЕ**

Проаналізовано особливості екологічно стійких практик, які застосовуються підприємствами готельно-ресторанної індустрії світу, та наведено результати дослідження впровадження екологічних практик у закладах ресторанного господарства м. Рівне. Глобальна зміна клімату стала однією з імперативних проблем людства, а збільшення темпів приросту кількості подорожуючих та інтенсивне зростання туристичної індустрії викликало значний інтерес до досліджень, присвячених впливу туризму та діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу на навколишнє середовище. Однією з найбільших екологічних проблем даної галузі є харчові відходи і одноразовий посуд. Вагомий вклад у сумарні продовольчі втрати вносить індустрія гостинності (кафе, бари, ресторани, кейтеринг). На сучасному етапі у багатьох закладах ресторанних господарств спостерігається звернення до «зелених практик», екологічних методів ведення ресторанної діяльності, домінування у меню веганських страв. Світові тенденції останніх років засвідчили збільшення кількості закладів, що працюють згідно норм екологічної культури, у тому числі й підприємств ресторанної індустрії. Велике значення надається раціональному використанню енергії та води. Тому поширення впровадження зелених та екологічних практик, як більш дружніх до довкілля, є сталим варіантом розвитку туристичного та готельно-ресторанного сектору для пом'якшення негативного впливу діяльності людини на довкілля. Матеріалом для публікації став аналіз звітів міжнародних організацій туристичного та готельно-ресторанного спрямування з вивчення екологічних практик та світових тенденцій, а також результати опитування у закладах ресторанного господарства м. Рівне щодо відповідального споживання та впровадження екологічних практик. За результатами дослідження з'ясовано, що більшість з закладів ресторанного господарства міста Рівне застосовують у своїй діяльності екологічні принципи сталого розвитку. Серед по-

ширених екологічних практик варто назвати поводження з відходами шляхом сортування (77%), здачі на переробку (70%), використання екологічного одноразового пакування (90%), а також установка енергозберігаючого та водозберігаючого обладнання (83% і 66% відповідно).

**Ключові слова:** ресторанна індустрія; екологічні практики; екологічна сертифікація; екологічні принципи; сталий розвиток; відповідальне споживання.

**Постановка проблеми.** Світова спільнота з кожним роком виявляє все більшу зацікавленість у забезпеченні сталого розвитку країн і регіонів, захисті інтересів майбутніх поколінь, охороні довкілля, екологічності технологічних процесів та підприємств. На сучасному етапі екологічна стійкість стала невід'ємною частиною ділової практики всіх галузей людської діяльності, адже відповідальне споживання, тобто економне використання ресурсів для задоволення потреб людини, є одним із пунктів у списку 17 Глобальних цілей сталого розвитку [1].

Світові тенденції останніх років засвідчили масштабну популяризацію зелених практик у галузі ресторанної діяльності, збільшення кількості закладів, що працюють згідно визнаних світовою спільнотою норм екологічної культури. В Україні ресторанна індустрія інтегрує практики екологічної культури набагато повільніше, ніж це відбувається за кордоном. Проте мережа ресторанів постійно розростається, а відповідно, і збільшується споживання природних ресурсів, що негативно впливає на довкілля. У ресторанному господарстві проблема забезпечення відповідального споживання пов'язана із витратою води, енергії, продовольчими втратами та харчовими відходами. У даній галузі кожного року викидається на сміття мільйон тон харчів (70% яких можна було застосувати у їжу) [2]. Розкладені харчові відходи можуть виділяти парникові гази, які сприяють потеплінню клімату; в результаті спалювання вони також можуть стати джерелами викидів  $SO_2$  та  $NO_x$  у повітря, які змішуються з опадами і, потрапляючи на землю, підкислюють ґрунт і воду. Розкладений і розчинний фільтрат із залишків їжі, збагачений азотом і фосфором, може сприяти евтрофікації поверхневих і забрудненню підземних вод [3]. Тому, одним із Глобальних завдань у «забезпеченні переходу до раціональних моделей споживання і виробництва» є: «До 2030 року скоротити вдвічі в перерахунку на одну особу населення загальносвітовий обсяг харчових відходів і зменшити втрати продоволь-

ства у виробничо-збутових ланцюжках» [1]. Отже, проблема впровадження та дотримання екологічних критеріїв у закладах ресторанної індустрії України потребує особливої уваги.

**Аналіз останніх досліджень.** Нині дослідженням екологічних практик, що впроваджуються на підприємствах ресторанної індустрії активно займаються в Європі та США. Зокрема, Національна асоціація ресторанів США у 2018 році опублікувала звіт за результатами дослідницької ініціативи з вивчення практик екологічної стійкості та тенденцій у ресторанній галузі [4]. У Великій Британії група дослідників 2019 року також зробила аналіз підприємств харчування на предмет їх екологічності та у своєму звіті виклали деякі шляхи, за допомогою яких кафе та ресторани можуть зменшити свій кліматичний та екологічний вплив [5]. В Україні подібні багатоаспектні дослідження почали з'являтися відносно недавно. Братіцел М. Л. досліджувала екокультурні практики ресторанів у контексті українських традицій та світового досвіду [6]. Існує також ряд публікацій, присвячених проблемі використання одноразового посуду. Зокрема, питання обсягів використання пластикового посуду підприємствами ресторанного господарства та харчової індустрії України досліджували Коваль Л. М., Церклевич В. С., Антошкова Н. А. Особливості використання їстівного посуду як альтернативи пластиковому розглядали Роботько А. Ю., Чорна А. І., Шульга О. С. Шляхи зниження продовольчих втрат та харчових відходів розглядали Седнікова І. О., Дьяченко Ю. В. [2] та ін. Отже, тема стійких екологічних практик на підприємствах ресторанної індустрії України вимагає більш глибокого вивчення.

**Мета дослідження:** оцінити перспективи застосування екологічних практик на підприємствах ресторанного господарства з метою зменшення негативного впливу на навколишнє середовище. Для досягнення поставленої мети були окреслені **завдання:** зробити огляд екологічно стійких практик у ресторанному господарстві світу, провести пілотне дослідження використання екологічно стійких практик у ресторанному господарстві м. Рівне, розробити рекомендації щодо екологічно стійких практик ресторанного господарства.

**Виклад основного матеріалу.** Матеріалом для публікації став аналіз звітів міжнародних ресторанних асоціацій з вивчення екологічних практик та тенденцій у ресторанній галузі окремих країн [4; 5], а також результати опитування у закладах ресторанного господарства м. Рівне щодо відповідального споживання.

Усвідомлення світовою спільнотою важливості негайного вирішення екологічних проблем сприяє поширенню «зелених практик» у здійсненні підприємницької діяльності. Зокрема, заклади туристичної індустрії – готелі та ресторани – починають інтенсивно впроваджувати екологічні стандарти у своїй роботі. Розробкою та популяризацією екологічних норм, стандартів та сертифікації займаються різноманітні міжнародні «зелені» організації. Для прикладу, міжнародна некомерційна організація Green Restaurant Association (Асоціація зелених ресторанів) впроваджує у понад 40 країнах систему сертифікації підприємств ресторанної галузі на предмет застосування екологічно стійких методів використання енергії та води, органічних харчових продуктів; переробки відходів та ін. [7].

Варто зазначити, що відомі світові компанії готельно-ресторанної індустрії приділяють велику увагу питанням охорони навколишнього середовища. Для прикладу, німецька туристична компанія TUI GROUP, яка володіє авіакомпаніями, круїзними судами та готелями, розробила екологічну стратегію розвитку своєї компанії «TUI Better Holidays, Better World» на 2015–2020 рр. з амбіційною метою – досягти проведення 10 мільйонів «зеленіших та чистіших» свят упродовж 2020 року, щорічно інтенсивно впроваджуючи екологічні практики у своїй діяльності. Дані, опубліковані в останньому звіті TUI GROUP про сталий розвиток, показують 84-відсоткове зростання кількості клієнтів, які зупиняються в готелях із сертифікатом сталого розвитку. За статистикою TUI GROUP вже упродовж 2019 року у екологічних готелях із сертифікатами сталого розвитку зупинилися 10,3 мільйона клієнтів. Метою стратегії «TUI Better Holidays, Better World» було виконано на рік раніше [8].

Серед конкретних прикладів використання екологічних практик закладами готельно-ресторанного бізнесу бренду TUI варто назвати наступні:

- готель ROBINSON Club Agadir (Марокко) встановив на своїх дахах сонячні панелі. Отримана таким чином енергія і тепло, вироблене системами кондиціонування, використовується як для підігріву води, так і для обігріву території басейну. Це покриває близько 70% потреб закладу в гарячій воді;

- на Мальдівах два готелі ROBINSON використовують обладнання для очищення питної води. У ньому морська вода опріснюється і очищається за допомогою процесу осмосу. Отримана питна вода розливається у 7500 чистих скляних пляшок. Використані пляшки також миються, що усуває необхідність виготовляти, транспортувати та

утилізувати близько 800 000 пластикових пляшок на рік;

- готель ROBINSON Club Cala Serena (Майорка) генерує тепло за допомогою трьох котлів на біомасі, кожен з потужністю 200 кВт, які забезпечують подачу гарячої води та опалення для будівель та басейнів. Встановлення системи деревних пелет щороку заощаджує близько 220 000 літрів звичайного мазуту. Під час генерування тепла в клубі значно зменшуються викиди CO<sub>2</sub> [8].

Серед екологічних практик, що нині інтегруються та використовуються у ресторанній індустрії світу варто виокремити:

- компостування харчових та переробка нехарчових відходів (скло, пластик, картон, алюміній). Харчові відходи можуть використовуватись вторинно як корм для тварин, переробляться та перетворюються на ґрунт або біогаз (засобами анаеробного бродіння). Зазвичай, ресторани не мають достатньої території для компостування чи установки для переробки відходів, у такому випадку власники укладають угоду зі спеціальними компаніями;

- установка енерго- та водозберігаючого обладнання (обмежувачі водного потоку на кранах; детектори руху для освітлення коридорів, кімнат відпочинку і зовнішнього освітлення; світлодіодні, люмінесцентні чи галогенні лампи для внутрішнього освітлення; опалення з системою контролю комфортної температури приміщення, кондиціонування та вентиляції повітря);

- застосування лише екологічних (нетоксичних) засобів для миття посуду та прибирання, які визнані міжнародною спільнотою безпечними для людини та навколишнього середовища;

- використання пакувальних та сервірувальних матеріалів, які виготовлені з вторинної сировини, що значно економить природні ресурси та зменшує кількість відходів (наприклад, біорозкладні (паперові) контейнери тощо);

- екологічність меню ресторанів: харчові органічні продукти, що вирощуються без використання токсичних добрив; продукти місцевих виробників (зменшується забруднення повітря, що пов'язане з використанням транспорту) тощо. У своєму меню заклади ресторанного господарства обов'язково повинні пропонувати місцеві овочі та фрукти, рибу та морепродукти, що вирощуються та добуваються з використанням екологічно безпечних методів, без шкідливих забруднювачів. Заклад ресторанної індустрії міжнародного класу з метою підтвердження найвищого рівня екологічної культури повинен пропонувати у меню вегетаріанські страви та страви, вироблені з сертифікованих органічних чи сертифікованих натурально вирощених ха-

рчових продуктів, що виробляються на місцевому (доставляються з фермерських господарств, що знаходяться на відстані не більше 160 км від ресторану) або регіональному рівні (не більше 482 км). Загалом продовольчі кілометри – шлях транспортування продуктів від місця вирощення до кухні закладу ресторанного господарства, – не повинні перевищувати радіус 643 км, що пов'язано зі зменшенням викидів парникових газів у межах продовольчої системи;

– застосування натурального декору та меблів зі вторинної сировини для внутрішнього оздоблення приміщення, а також використання екологічно безпечних будівельних матеріалів (двері та віконні рами, ізоляція, стельові підвісні системи, стельові панелі, підлога тощо) [6].

Оцінити екологічні характеристики товарів та послуг дозволяє система екологічної сертифікації та маркування. В Україні діє програма екологічної сертифікації та маркування «Зелений журавлик», яка узгоджена з вимогами міжнародного стандарту ISO 14024 [9]. Зокрема, в нашій країні діють стандарти, що встановлюють екологічні критерії оцінювання життєвого циклу для організацій («зелений офіс») та послуг (послуг з тимчасового розміщення (готелі, кемпінги, заклади оздоровлення та відпочинку); послуг з торгівлі; послуги банні). В Україні також діє міжнародна система екологічної сертифікації, Green Key («Зелений Ключ»). Окрім сертифікації Green Key, в Україні діє добровільна екологічна сертифікація на відповідність діяльності готелю державному стандарту ДСТУ ISO 14024:2018. На жаль, поки що окремих стандартів для оцінювання послуг з харчування, тобто для закладів ресторанної індустрії, в Україні не розроблено. Проте, для оцінювання екологічності підприємств ресторанного бізнесу можна використовувати стандарт «зелений офіс», в якому враховується: економія води, тепла, електроенергії, використання електрообладнання класу енергозбереження «А» і вище, утилізація відходів, транспорт, закупівля продукції, позначеної екологічним маркуванням, наприклад «пластик придатний до переробки», «вторинна переробка», «підлягає компостуванню» тощо.

Варто зазначити, що ресторанний бізнес досить часто поєднується із готельним. Тому доречно розглянути вимоги екологічних критеріїв для послуг з тимчасового розміщення (проживання). З'ясовано, що екологічна сертифікація передбачає проведення оцінки усіх аспектів діяльності об'єкту для розміщення. Критерії даної оцінки встановлюють чіткі показники екологічних характеристик, яких необхідно досягти готелю, який проходить екологічну сертифі-

кацію. Наприклад, вимоги щодо енергоефективності наступні: не менше 60% джерел освітлення повинні бути оснащені енергозберігаючими лампами і не менше 10% – світлодіодними або подібними до них, не менше 50% електроустаткування повинно відповідати класу енергоефективності не нижче класу «А». Також, з метою раціонального використання водних ресурсів змішувачі для умивальників повинні мати максимальні витрати води 6–8 л / хв. Більше 90% усіх змішувачів повинні мати одну ручку (важеля змішувач), термостат або сенсорне управління, крани з водозберігаючими насадками. Також необхідно забезпечити дотримання вимог природоохоронного законодавства, мати ефективну систему теплоізоляції, впроваджену систему мінімізації та роздільного збору твердих відходів. Засоби, що застосовуються для чищення й прибирання повинні бути екологічно або органічно сертифікованими. Крім того, меню для гостя має містити не менше 60% продуктів місцевого походження, також рекомендується до меню включати не менше 20% екологічних або органічно сертифікованих продуктів харчування. В цілому, екологічний стандарт на послуги з тимчасового розміщення (проживання) встановлює 64 додаткових критеріїв до загальноприйнятих вимог державних норм і національних стандартів (ДСТУ 4268, 4269), при цьому він доступний для виконання на базі об'єктів будь-яких масштабів і класу [10].

Аналізуючи основні екологічні практики в закладах ресторанної індустрії, ми виявили, що найбільше значення надається раціональному використанню енергії та води. На рис. 1 і 2 наведено діаграми розподілу споживання води та енергії. Найбільша частка витрат води та енергії припадає на кухню (миття посуду та приготування страв). Тому використання енерго- та водозберігаючого обладнання здатне не лише пом'якшити вплив діяльності ресторанів на довкілля, але й суттєво зменшити видатки на оплату комунальних послуг.



Рис. 1. Розподіл споживання води в ресторанах [4]

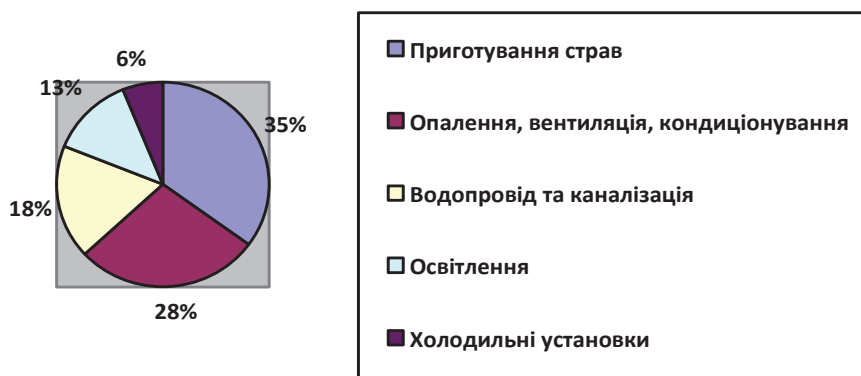


Рис. 2. Розподіл споживання енергії в ресторанах [4]

Ресторанне господарство міста Рівне нараховує 306 закладів, серед яких 82 кафе, 70 ресторанів, 53 кав'ярні, 38 пабів, 33 піцерії, 19 закладів швидкого харчування (фастфуди) і 11 їдалень. З метою вивчення використання екологічних практик у ресторанному господарстві міста Рівне нами було проведено за допомогою Google форми опитування, в якому взяли участь 30 закладів. За результатами опитування з'ясовано, що:

- 23 заклади ресторанного господарства міста (77% опитованих) сортують відходи;
- практикують компостування відходів лише 6 закладів (20% опитованих);
- 9 закладів харчування дарують невикористану їжу малозабезпеченим (30% опитованих);
- пластиковий посуд у своїй діяльності використовують 19 закладів (63% опитованих);
- 27 закладів використовують екологічний одноразовий посуд (90% опитованих);
- лише 1 заклад використовує їстівний посуд у своїй діяльності;
- 21 заклад здає на переробку картон, папір, алюміній та скло



(70% опитуваних);

- 17 закладів видають соломинку усім, хто замовив напої (57% опитуваних), а 13 намагаються скоротити їх використання і видають соломинки тільки, коли клієнт просить (43% опитуваних);

- 21 заклад закуповує сезонні овочі та фрукти у місцевих фермерів, таким чином підтримуючи їх (70% опитуваних);

- 26 закладів мають у своєму меню вегетаріанські та веганські страви (87% опитуваних);

- 11 закладів використовують тільки ті продукти, які вирощуються та транспортуються із дотриманням екологічних принципів (13% опитуваних);

- 26 закладів використовують енергозберігаюче освітлення (87% опитуваних);

- 20 закладів використовують світильники із датчиками руху (66% опитуваних);

- використовує а це підприємств;

- 1 заклад використовує сонячні панелі та 2 заклади мають твердопаливні котли;

- 25 закладів мають енергозберігаюче обладнання (83% опитуваних);

- 20 закладів мають обладнання для економії води (66% опитуваних);

- 13 закладів встановили обмежувачі потоку води на кранах (44% опитуваних);

- 9 закладів купують лише ті, засоби для миття та прибирання, які мають екологічне маркування (30% опитуваних);

- 6 закладів мають екологічно марковані меблі та обладнання (20% опитуваних).

Отже, за результатами опитування можемо зробити висновок, що більшість з закладів ресторанного господарства міста Рівне застосовують у своїй діяльності екологічні принципи сталого розвитку. Серед поширених екологічних практик варто назвати поводження з відходами шляхом сортування (77%), здачі на переробку (70%), використання екологічного одноразового пакування (90%), а також установка енергозберігаючого та водозберігаючого обладнання (83% і 66% відповідно).

Що стосується використання м'яких засобів та меблів з екологічним маркуванням, то такі практики ще широко не впроваджені. Щодо використання їстівного посуду, то лише один заклад у своєму меню пропонує відвідувачам борщ у тарілці з хлібини, шашлик у тарілці з лавашу, а деякі салати подати у їстівних корзинках.

**Висновки.** На нашу думку, основною перешкодою на шляху інтенсивного впровадження екологічних практик у закладах ресторанного господарства України, міста Рівне зокрема, є розробка бізнес-

планів на короткострокову перспективу. Недосконале законодавство та непередбачувані зміни політичної ситуації у державі не дозволяють дрібним підприємцям розробляти стратегію розвитку свого закладу на далеку перспективу. Проте, варто зазначити, що у цілому відмічається стійка тенденція до поширення екологічної свідомості серед підприємців, що втілюється у інтенсивне впровадження стійких екологічних практик в діяльність різноманітних закладів, у тому числі й закладів ресторанної індустрії.

1. Цілі сталого розвитку в Україні. URL: <http://sdg.org.ua/ua/> (дата звернення: 19.09.2021). 2. Седікова І. О., Дьяченко Ю. В. Шляхи зниження продовольчих втрат та харчових відходів. *Економіка харчової промисловості*. Вип. 4/2019. Том 11. С. 98–104. 3. Yu-TingTang. Chapter 14. Accounting for the environmental impact of food waste on water resources and climate change. *Food Industry Wastes*. Second Edition / Ed. Maria R. Kosseva. Colin Webb. 2020. P. 305–329. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128171219000140?via%3Dihub> (accessed: 12.09.2021). 4. The State of Restaurant Sustainability. 2018. Edition. URL: [https://www.restaurant.org/downloads/pdfs/sustainability/restaurant\\_sustainability\\_researchreport2018.pdf](https://www.restaurant.org/downloads/pdfs/sustainability/restaurant_sustainability_researchreport2018.pdf) (accessed: 05.09.2021). 5. Coppock E., Dorsey M., Yashur J. Sustainability Practices for Cafés & Restaurants, August 2019. *Alliance for Sustainable Communities* : web site. URL: <https://www.sustainlv.org/focus-on/sustainability-practices-for-cafes-restaurants/> (accessed: 28.09.2021). 6. Братіцел М. Л. Екокультурні практики XXI століття в світових закладах ресторанного господарства. *Сучасні світові тенденції розвитку науки. Технологій та інновацій* : матеріали науково-практичної конференції. Ужгород, 28–29 червня 2019 р. Херсон, 2019. С. 78–80. URL: <http://molodyvcheny.in.ua/files/conf/other/37june2019/23.pdf> (дата звернення: 29.09.2021). 7. GREEN RESTAURANT ASSOCIATION. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-bumazhnyh-stakanchikov-v-ukraine-2020-god> (accessed: 15.09.2021). 8. Less CO<sub>2</sub> emissions, less waste, more green energy: TUI delivered 43 million “greener and fairer” holidays since 2015. *Sustainability news*. 28 April 2021. TUI GROUP : web site. URL: <https://www.tuigroup.com/en-en/media/press-releases/2021/2021-04-28-tui-delivered-greener-and-fairer-holiday-since-2015> (Accessed: 30.09.2021). 9. Центр екологічної сертифікації та маркування. URL: <https://www.ecolabel.org.ua/> (дата звернення: 15.09.2021). 10. Бузан Г. Экологическая сертификация отелей – инструмент зеленого маркетинга, который дает возможность достойно конкурировать. *Отельер&Ресторатор*. 2016. № 34 (54). URL: <https://www.ecolabel.org.ua/images/page/2016-10-31-01.pdf> (дата звернення: 23.09.2021).

## REFERENCES:

1. 1. Tsili staloho rozvytku v Ukraini. URL: <http://sdg.org.ua/ua/> (data

zvernennia: 19.09.2021). **2.** Sedikova I. O., Diachenko Yu. V. Shliakhy znyzhennia prodovolchyykh vtrat ta kharchovyykh vidkhodiv. *Ekonomika kharchovoi promyslovosti*. Vyp. 4/2019. Tom 11. S. 98–104. **3.** Yu-TingTang. Chapter 14. Accounting for the environmental impact of food waste on water resources and climate change. *Food Industry Wastes*. Second Edition / Ed. Maria R. Kosseva. Colin Webb. 2020. P. 305–329. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128171219000140?via%3Dihub> (accessed: 12.09.2021). **4.** The State of Restaurant Sustainability. 2018. Edition. URL: [https://www.restaurant.org/downloads/pdfs/sustainability/restaurant\\_sustainability\\_researchreport2018.pdf](https://www.restaurant.org/downloads/pdfs/sustainability/restaurant_sustainability_researchreport2018.pdf) (accessed: 05.09.2021). **5.** Coppock E., Dorsey M., Yashur J. Sustainability Practices for Cafés & Restaurants, August 2019. *Alliance for Sustainable Communities* : web site. URL: <https://www.sustainlv.org/focus-on/sustainability-practices-for-cafes-restaurants/> (accessed: 28.09.2021). **6.** Bratitsel M. L. Ekokulturni praktyky XXI stolittia v svitovyykh zakladakh restorannoho hospodarstva. *Suchasni svitovi tendentsii rozvytku nauky. Tekhnolohii ta innovatsii* : materialy naukovopraktychnoi konferentsii. Uzhhorod, 28–29 chervnia 2019 r. Kherson, 2019. S. 78–80. URL: <http://molodyvcheny.in.ua/files/conf/other/37june2019/23.pdf> (data zvernennia: 29.09.2021). **7.** GREEN RESTAURANT ASSOCIATION. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-bumazhnyh-stakanchikov-v-ukraine-2020-god> (accessed: 15.09.2021). **8.** Less CO<sub>2</sub> emissions, less waste, more green energy: TUI delivered 43 million “greener and fairer” holidays since 2015. *Sustainability news*. 28 April 2021. TUI GROUP : web site. URL: <https://www.tuigroup.com/en-en/media/press-releases/2021/2021-04-28-tui-delivered-greener-and-fairer-holiday-since-2015> (accessed: 30.09.2021). **9.** Tsentr ekolohichnoi sertyfikatsii ta markuvannia. URL: <https://www.ecolabel.org.ua/> (data zvernennia: 15.09.2021). **10.** Buzan G. Ekologicheskaya sertifikatsiya oteley – instrument zelenogo marketinga, kotoryiy daet vozmojnost dostoyno konkurirovat. *Oteler&Restorator*. 2016. № 34 (54). URL: <https://www.ecolabel.org.ua/images/page/2016-10-31-01.pdf> (data zvernennia: 23.09.2021).

---

**Gromachenko K. Yu., Candidate of Agricultural Sciences (Ph.D.),  
Associate Professor, Yakovyshyna M. S., Senior Lecturer** (National  
University of Water and Environmental Engineering, Rivne)

## **ECOLOGICAL PRACTICES IN RESTAURANT ECONOMY OF RIVNE**

**The article analyzes the features of environmentally sustainable practices used by the hotel and restaurant industry of the world and presents the results of a study of the implementation of environmental practices in restaurants of Rivne. Global climate**

change has become one of the imperative problems of mankind, and the increase in the number of travelers and the intensive growth of the tourism industry has aroused considerable interest in research on the impact of tourism and hotel and restaurant business on the environment. One of the biggest environmental problems in this industry is food waste and disposable tableware. The hospitality industry (cafes, bars, restaurants, catering) makes a significant contribution to the total food losses. At the present stage, many restaurants are turning to "green practices", environmental methods of the restaurant business, the dominance of vegan dishes in the menu. Global trends in recent years have shown an increase in the number of establishments operating in accordance with the norms of environmental culture, including the restaurant industry. Great importance is attached to the rational use of energy and water. Therefore, the spread of green and environmental practices, which are more environmentally friendly, is a sustainable option for the development of the tourism and hotel and restaurant sector to mitigate the negative impact of human activities on the environment. The material for the publication was obtained from the analysis of international organizations' reports on tourism, hotel and restaurant direction based on the study of environmental practices and world trends, as well as the results of a survey in restaurants in Rivne on responsible consumption and implementation of environmental practices. According to the results of the study, it is found that most of the restaurants of the city of Rivne apply the ecological principles of sustainable development in their activities. Common environmental practices include waste management through sorting (77%), recycling (70%), the use of environmentally friendly disposable packaging (90%), and the installation of energy-saving and water-saving equipment (83% and 66%, respectively).

**Keywords:** restaurant industry; ecological practices; ecological certification; ecological principles; sustainable development; responsible consumption.

---

**Громаченко К. Ю., к.с.-х.н., доцент, Яковишина М. С.,  
ст. преподаватель** (Национальный университет водного хозяйства и природопользования, г. Ровно)

## **ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАКТИКИ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА Г. РОВНО**

**В статье сделан анализ особенностей экологически устойчивых практик, применяемых предприятиями гостинично-**

ресторанной индустрии мира, и приведены результаты исследования внедрения экологических практик в заведениях ресторанного хозяйства г. Ровно. Глобальное изменение климата стало одной из императивных проблем человечества, а увеличение темпов прироста количества путешественников и интенсивный рост туристической индустрии вызвало значительный интерес к исследованиям, посвященным влиянию туризма и деятельности предприятий гостинично-ресторанного бизнеса на окружающую среду. Одной из самых больших экологических проблем данной отрасли являются пищевые отходы и одноразовая посуда. Весомый вклад в суммарные продовольственные потери вносит индустрия гостеприимства (кафе, бары, рестораны, кейтеринг). На современном этапе во многих заведениях ресторанных хозяйств наблюдается обращение к «зеленым практикам», экологическим методам ведения ресторанной деятельности, доминированию в меню веганских блюд. Мировые тенденции последних лет показали увеличение количества заведений, работающих согласно норм экологической культуры, в том числе и предприятий ресторанной индустрии. Большое значение придается рациональному использованию энергии и воды. Поэтому повсеместное внедрение зеленых и экологических практик, как более дружественных к окружающей среде, является устойчивым вариантом развития туристического и гостинично-ресторанного сектора для смягчения негативного влияния деятельности человека на окружающую среду. Материалом для публикации стал анализ отчетов международных организаций туристического и гостинично-ресторанного направления по изучению экологических практик, а также результаты опроса заведений ресторанного хозяйства г. Ровно относительно ответственного потребления и внедрения экологических практик. По результатам исследования установлено, что большинство заведений ресторанного хозяйства города Ровно работают согласно экологическим принципам устойчивого развития. Среди распространенных экологических практик следует назвать сортировку отходов (77%), отправку отходов на переработку (70%), использование экологической одноразовой упаковки (90%), а также установка энергосберегающего и водосберегающего оборудования (83% и 66% соответственно).

*Ключевые слова:* ресторанная индустрия; экологические практики; экологическая сертификация; экологические принципы; устойчивое развитие; ответственное потребление.

---