

УДК 338.483.13:392.72

Аліна Закарян

*здобувачка спеціальності
«Готельно-ресторанна справа» ОС «Бакалавр»*

Лариса Шаран

*канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанної справи,
Національний університет харчових технологій*

ТЕНДЕНЦІЇ ЗМЕНШЕННЯ ШКІДЛИВОГО ВПЛИВУ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ НА НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

Гостра нестача продуктів харчування серед українців пов'язана з військовими діями в країні та посилюється на тлі захворюваності на інфекційне захворювання COVID-19.

У 2021 р. до 828 мільйонів людей у всьому світі страждали від голоду. Це приблизно на 46 млн. більше, ніж у 2020 р., і на 150 млн. більше, ніж до початку пандемії коронавірусу. Загалом, минулого року близько 2,3 мільярда людей у світі (29,3%) зіткнулися з помірною чи важкою формою відсутності продовольчої безпеки – це на 350 млн. більше, ніж до початку пандемії.

Через недоїдання, за даними ООН, щороку передчасно помирає близько 50 млн. осіб, а 2,3 млрд. людей у світі голодують [1]. Ця цифра продовжує зростати під впливом зазначеного несприятливого впливу умов сьогодення.

Водночас близько 1,3 млрд. тон харчової продукції загального світового виробництва перетворюються в харчові відходи через псування в роздрібних мережах та на рівні споживача. Така нерозсудливість для світової економіки призводить до щорічних збитків у понад \$1 трлн. [2, 3].

Крім цього, харчові відходи негативно впливають на стан навколишнього середовища. Продовольчу безпеку та перехід до

ресурсоефективної економіки в країні можливо шляхом скорочення обсягів харчових відходів споживача на рівні роздрібно́ї торгівлі, послуг підприємств сфери гостинності.

Розв'язати проблему заощадливого ставлення до харчових продуктів та скоротити світовий відсоток голодуючих допоможе рішучість світової спільноти, зокрема створення банків їжі.

На сьогодні відомо діяльність таких трьох світових банків харчових продуктів: Global Food Banking Network (GFN), Feeding America, European Food Banks (FEBA). Окрім того, у світі на законодавчому рівні держави спостерігається тенденція передачі підприємствами роздрібно́ї торгівлі харчові продукти до того, як вони зіпсуються, у продовольчі банки або до благодійних організацій, зокрема виготовлення тварин (Франція).

Італія 2021 року також запровадила закони, в якому передбачено пільги для фермерів і супермаркетів, які передають їжу з благодійною метою.

У Китаї навесні цього року також було ухвалено закон «Про боротьбу з харчовими відходами та марнотратством їжі».

Цьогоріч до тренду долучилася мережа «Google» за допомогою свого застосунку «Waze». У межах нової кампанії Waze&Too Good To Go та завдяки новому партнерству компанія сподівається навчити своїх користувачів свідомо ставитися до харчових продуктів, що теж допоможе зменшити харчові відходи.

Менеджер Кріс Спінеллі Too Good To Go, колишній співробітник «Waze», запевняє, що вже восени застосунок Too Good To Go у Waze повноцінно запрацює в США, а саме у Нью-Йорку, Вашингтоні, в окрузі Колумбія, Філадельфії, Портленді та Сіетлі. У планах Too Good To Go залучити 50 млн. користувачів і 75 000 магазинів та закладів харчування, а також запустили екологічну освітню програму у 500 школах.

У світі поширюються також і громадські тренди – фудшерінг та фудсейвінг [3].

Поступово Україна приєднується до світових практик споживати їжу відповідально. Навесні продовольча та сільськогосподарська організація ООН (ФАО) у партнерстві з Всеукраїнською екологічною лігою запустила пілотний проєкт, спрямований на скорочення харчових відходів у Києві та Львові. Згідно з отриманими даними,

на продукти харчування припадає від 20 до 55% усіх твердих продовольчих відходів.

Також у серпні цього року в Україні (м. Львів) відкрився перший продовольчий банк «Тарілка». Головна місія громадського проєкту – зменшення відходів та надання їжі малозабезпеченим.

Окрім цього, на законодавчу неврегульованість нарікають і керівники успішних закладів харчування (кафе, ресторанів), які готові підтримувати такі ініціативи, але нормативна невизначеність створює чимало перешкод, зокрема в частині оподаткування.

До речі, найвідоміший в Україні кулінарний блогер-ресторатор, власник популярного столичного ресторану «100 років тому вперед» Євген Клопотенко – затятий фанат #foodsharing. Майже у всіх своїх дописах у соціальних мережах Євген заохочує до свідомого споживання і ставлення до їжі.

Отже, тенденцію зниження шкідливого впливу на навколишнє середовище в Україні можливо ініціювати за рахунок свідомого ставлення до споживання харчових продуктів, зменшення харчових відходів та розроблення програм на законодавчому рівні держави.

Ключові слова: харчові відходи, індустрія гостинності, ресторани, готелі, продовольчі втрати, продовольча безпека.

Список використаних джерел

1. Офіційний сайт FAO.– URL: <https://www.fao.org/home/en/>
2. Без їжі в смітнику: як перейти до відповідального харчування. І яку небезпеку створюють органічні відходи.– URL: <https://mind.ua/publications/20231443-bez-yizhi-v-smitniku-yak-perejti-dovidpovidalnogo-harchuvannya>
3. Шляхи зменшення харчових відходів на рівні закладів гостинності та споживачів / Л. Теодорович, М. Кияниця // Вісник Хмельницького національного університету. Хмельницький, – 2022.– № 3.– С. 252–258.