

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Надія Хайнос

здобувачка освітнього ступеня Бакалавр
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Аліна Ковтун

канд. техн. наук, старший викладач

Науковий керівник: Лариса Шаран

канд. техн. наук, доцент

завідувачка кафедри готельно-ресторанної справи

Національний університет харчових технологій, м. Київ

ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ І ВІТЧИЗНЯНИЙ ДОСВІД

Готельна індустрія має значний вплив на довкілля, використовуючи енергію, воду, продукти харчування та генеруючи чимало відходів. Зростає гостра необхідність мінімізувати цей вплив, що веде до впровадження екологічних практик в європейських та вітчизняних підприємствах гостинності.

Метою екологізації підприємств сфери гостинності – зменшення харчових відходів, енергоощадність та водозбереження. *Об'єктами дослідження* були підприємства сфери гостинності України та Болгарії.

Близько половини підприємств сфери гостинності в Україні та Європі загалом стикаються з проблемою утилізації харчових відходів. Найбільш поширені методи утилізації в обох країнах включають компостування, енергетичне спалювання та відновлення біомаси [1].

Проаналізувавши кожен з методів, маємо наступні напрями: *компостування* – це процес перетворення органічних відходів у добриво, яке можна використовувати для підживлення рослин; *енергетичне спалювання* – це процес спалювання відходів за високих температур із використанням спеціального устаткування з метою отримання теплової енергії або електроенергії; *відновлення біомаси* – це процес перетворення органічних відходів у біомасу, яка може використовуватися для виробництва біопалива, біоматеріалів або інших продуктів [2,3].

У 2018 році в Україні, а в 2021 році в Болгарії та було прийнято закони, які зобов'язують підприємства сфери гостинності сортувати харчові відходи. У 2021 році підприємства сфери гостинності Болгарії переробили 26,4% харчових відходів, що є одним з найвищих показників у Європі. В Україні цей показник у 2022 році склав 16,5%, але він зростає з кожним роком.

В обох країнах існують програми, що допомагають підприємствам сфери гостинності зменшувати харчові відходи.

Поширеними програмами в Болгарії є: компанія "Еко-актив" (послуги з компостування), компанія "Енерго-Про" (послуги з енергетичного спалювання), компанія "Біо-Енерго" (послуги з відновлення біомаси).

Поширеними програмами в Україні є: компанія "Еко-Відро" (послуги з компостування), компанія "Енерго-Трейдінг" (послуги з енергетичного спалювання), компанія "Біо-Енерго" (послуги з відновлення біомаси).

До напрямів екологізації підприємств сфери гостинності, окрім показника зменшення харчових відходів також відноситься показник *енергоефективності*. Для вирішення цієї проблеми у закордонних та вітчизняних готелях пропонуються наступні шляхи вирішення.

В закордонних готелях впроваджують системи автоматичного управління освітленням та кондиціонуванням, а саме встановлюють датчики руху та освітленості для вимкнення світла в порожніх номерах, системи централізованого управління кондиціонерами для оптимізації енергоспоживання. Використання енергоефективних приладів та ламп та встановлення енергоефективних пральних машин, посудомийних машин та холодильників. Наступним є використання відпрацьованого тепла для підігріву води та опалення, встановлення сонячних панелей для генерації електроенергії. А також використання геотермальної енергії для опалення та охолодження.

На відміну від закордонного досвіду, програма енергозаощадження в готелях України впроваджується дещо повільніше, зокрема поступово замінюються лампи розжарювання на енергозберігаючі. І аналогічно до закордонного досвіду встановлюються сонячні панелі. Держава активно підтримує схожі впровадження наданням субсидій та кредитних ліній із пільговими відсотками.

Вагомим фактором екологізації підприємств гостинності є *водозбереження*. В болгарських готелях активно впроваджуються заходи з економії води, що дає значний результат.

Насадки на душові кабінні та крани дозволяють зменшити потік води. Системи повторного використання води збирають дощову воду для поливу та очищують "використану" воду для повторного використання, дають значну економію. Своєчасний огляд та ремонт сантехніки, а також встановлення датчиків витoku води.

В українських готелях: економні душові насадки та бачки з двома режимами зливу. Інформаційні знаки та програми економії підвищують свідомість гостей щодо важливості бережливого ставлення до ресурсів.

Отже, переймаючи закордонний досвід та впроваджуючи нові шляхи екологізації у вітчизняні підприємства сфери гостинності одночасно можливо не тільки підвищити конкурентоспроможність, а й захистити навколишнє середовище від їхньої діяльності.

Ключові слова: екологізація, харчові відходи, енергоощадження, водозбереження, підприємства гостинності.

Список використаних джерел:

1. Хайнос Н. Шляхи зменшення негативного впливу діяльності підприємств гостинності на навколишнє середовище: європейський і вітчизняний досвід / Надія Хайнос, Лариса Шаран, Наталія Бондар // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 90 Міжнар. наук. конф. мол. учених, асп. і студ.; 11–12 квітня 2024 р. – Київ : НУХТ, 2024. – Ч. 3. – С. 272.

2. Екологічна ініціатива – Національний оператор програм Блакитний прапор, Зелений ключ і Екошколи [Електронний ресурс]. – URL: ecological-initiative.org.ua

3. **Сімейство ISO - ISO 14000 (Екологічний менеджмент)** [Електронний ресурс]. – URL: <https://ves.in.ua/iso-14001-ekologichnij-menedzhment/>