ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

Еко-тренди в індустрії гостинності

Виконав: здобувач першого
(бакалаврського) рівня вищої освіти
ОПП «Готельно-ресторанна справа»
спец. 241 «Готельно-ресторанна справа»

_____ **Соколовський Станіслав Олегович**
(підпис)

_____ *Науковий керівник:*
(підпис) **к. е. н., доц. Миронов Ю.Б.**

Львів – 2024

ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Інститут, факультет Товарознавства ,управління та сфери обслуговування
Кафедра Туризму та готельно-ресторанної справи
Рівень вищої освіти Перший
Ступінь вищої освіти Бакалавр
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри ТГРС
д.е.н., проф. Мельник І. М.
«____» _____ 2023 р.

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Соколовського С.О.
(прізвище, ім'я, по батькові здобувача освіти)

1. Тема роботи «Еко-тренди в індустрії гостинності»
керівник роботи к.е.н.,доцент Миронов Юрій Богданович
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від «___»_____20__року №___
2. Термін подання роботи _____
3. Вихідні дані до роботи матеріали щодо екологічної діяльності світових та українських закладів індустрії гостинності
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)
1) пояснити сутність феноменів «еко-тренд», «зелені» технології в індустрії гостинності;
2) проаналізувати провідні екологічні тренди у світовій та українській індустрії гостинності;
3) запропонувати шляхи впровадження екологічних ініціатив в індустрії гостинності України.
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
Схеми, таблиці, діаграми, які ілюструють екологічні тренди в індустрії гостинності у світі та в Україні
6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв

7. Дата видачі завдання - 6 жовтня 2023 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Відмітка про виконання
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	вересень 2023 р.	
2	Складання з керівником календарного плану роботи	вересень 2023 р.	
3	Затвердження плану кваліфікаційної роботи	до 6 жовтня 2023 р.	
4	Опрацювання теоретичних джерел з теми кваліфікаційної роботи, складання бібліографії	9-27 жовтня 2023 р.	
5	Написання І розділу	30 жовтня – 24 листопада 2023 р.	
6	Подання керівнику І розділу на перевірку	до 27 листопада 2022 р.	
7	Доопрацювання І розділу з врахуванням зауважень керівника	до 22 грудня 2023 р.	
8	Збирання первинної інформації	до 19 січня 2024 р	
9	Написання ІІ розділу	22 січня - 16 лютого 2024 р.	
10	Подання керівнику ІІ розділу на перевірку	до 19 лютого 2024 р.	
11	Доопрацювання ІІ розділу з врахуванням зауважень керівника	до 1 березня 2024 р.	
12	Написання ІІІ розділу	4 – 29 березня 2024 р.	
13	Подання керівнику ІІІ розділу на перевірку	до 1 квітня 2024 р.	
14	Доопрацювання ІІІ розділу з врахуванням зауважень керівника	до 19 квітня 2024 р.	
15	Написання вступу і висновків, складання списку використаних джерел	22 квітня - 10 травня 2024 р.	
16	Оформлення кваліфікаційної роботи	до 17 травня 2024 р.	
17	Подання кваліфікаційної роботи на рецензування керівнику	до 20 травня 2024 р.	
18	Подання роботи на кафедру		

Здобувач освіти _____ Соколовський С.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Миронов Ю.Б
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Соколовський С. О. Еко-тренди в індустрії гостинності. Рукопис.

Кваліфікаційна робота на здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Львів: Львівський торговельно-економічний університет, 2024.

У кваліфікаційній роботі дається визначення понять «еко-тренд», «зелені технології». Розглядається вплив еко-трендів на сталість і конкурентоспроможність індустрії гостинності. Проаналізовано екологічні тренди у світовій та українській індустрії гостинності (готельному та ресторанному бізнесі). Пропонуються шляхи впровадження екологічних ініціатив у засобах розміщення та громадського харчування.

Ключові слова: індустрія гостинності, готелі, ресторани, еко-тренди, «зелені» технології.

SUMMARY

Stanislav Sokolovskyi. Eco-trends in the hospitality industry Manuscript.

Qualification work for obtaining the first (bachelor) level of higher education under the educational and professional program "Hotel and restaurant business" in specialty 241 "Hotel and restaurant business". Lviv: Lviv University of Trade and Economics, 2024.

The qualification work defines the terms «eco-trend», «green technologies». The impact of eco-trends on the sustainability and competitiveness of the hospitality industry is considered. Environmental trends in the global and Ukrainian hospitality industry (hotel and restaurant business) were analyzed. Ways of implementing ecological initiatives in means of accommodation and public catering are suggested.

Keywords: hospitality industry, hotels, restaurants, eco-trends, "green" technologies.

ЗМІСТ

Вступ ……...…….... 6

Розділ 1. Теоретичний аналіз еко-трендів в індустрії гостинності …..…... 8

1.1. Визначення поняття «еко-тренд» ……..…. 8

1.2. Вплив еко-трендів на сталість і конкурентоспроможність індустрії гостинності ……... 13

1.3. «Зелені» технології в індустрії гостинності ……..…. 20

Розділ 2. Аналіз екологічних трендів у світовій та українській індустрії гостинності ……..……. 28

2.1. Еко-тренди у світовій індустрії гостинності …….. 28

2.2. Еко-тренди в готельному бізнесі України ……..…… 34

2.3. Еко-тренди у ресторанному бізнесі України ……..….. 40

Розділ 3. Шляхи впровадження екологічних ініціатив в індустрії гостинності України ……...……. 45

3.1. Рекомендації щодо реалізації еко-ініціатив у готельних підприємствах ……...……. 45

3.2. Впровадження енергоефективних, екологічних технологій та обладнання у закладах громадського харчування ……..…. 50

Висновки …….. 54

Список використаних джерел ……..…….. 56

Додатки ……. 61

ВСТУП

Зростання свідомості громадськості щодо екологічних проблем та необхідність збереження природних ресурсів планети призвели до появи нових тенденцій у галузі гостинності у світі загалом та в Україні зокрема. За останні кілька років стало популярним привертати увагу до екологічного аспекту в готельному бізнесі. Еко-тренди в індустрії гостинності відіграють важливу роль у розвитку сталого туризму, створенні екологічно чистих готелів та задоволенні потреб споживачів, пропонують нові можливості для сталого розвитку національної економіки. Відкриття екологічно чистих готелів, глемпінгів, баз відпочинку та інших засобів розміщення туристів, впровадження енергоефективних технологій у закладах ресторанного господарства не тільки сприяє збереженню природних ресурсів, але й привертає увагу свідомих споживачів, які активно підтримують екологічні ініціативи. Такі заклади стають прикладом для інших бізнесів, спонукаючи їх переходити до принципів сталого розвитку. Зазначене вище підтверджує актуальність теми обраного дослідження.

Метою дослідження є аналіз екотрендів в індустрії гостинності світу й України, пропозиції стосовно екоініціатив в індустрії гостинності.

Відповідно до мети дослідження було виконано такі завдання:

1) пояснено сутність феноменів «еко-тренд», «зелені» технології в індустрії гостинності;

2) проаналізовано провідні екологічні тренди у світовій та українській індустрії гостинності;

3) запропоновано шляхи впровадження екологічних ініціатив в індустрії гостинності України.

Об’єктом у кваліфікаційній роботі є сфера гостинності України, а предметом – аспекти прояву екологічних трендів.

Теоретико-методологічною основою дослідження є праці українських та закордонних авторів, наукові статті з питань екологізації індустрії гостинності, статистичні джерела. У процесі проведення дослідження застосовувалися такі наукові методи як аналіз, порівняння, групування, абстрагування тощо.

Основні положення кваліфікаційної роботи обговорювалися на VIII Міжнародній науково-практичній конференції «Управління розвитком соціально-економічних систем», що проводилась в режимі онлайн 21-22 березня 2024 р. у Державному біотехнологічному університеті (м. Харків) та отримали схвальні відгуки. Тези доповіді опубліковані у збірнику з такими реквізитами публікації: «Соколовський С.О., Цибульський С.В. Екологізація діяльності як елемент маркетингової стратегії готелю. *Управління розвитком соціально-економічних систем*: Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 21-22 березня 2024 року). Харків: ДБТУ, 2024. Частина 2. 754 с. С. 703-705.»

Структура та обсяг кваліфікаційної роботи бакалавра. Робота складається із вступу, 3 розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи – 65 сторінок, містить 2 таблиці, 3 рисунки, 4 додатки, у списку використаних джерел зазначено 35 джерел.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНИЙ АНАЛІЗ ЕКО-ТРЕНДІВ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

1.1. Визначення поняття «еко-тренд»

Індустрія гостинності є однією із найважливіших галузей економіки у сучасному світі, а також і в Україні. Вона включає в себе різноманітні сектори, такі як готельний сектор, ресторанне господарство, кейтеринг та інші послуги, що надаються для гостей та клієнтів засобів розміщення, громадського харчування, а також для туристів. Значення цієї галузі важко переоцінити, оскільки вона має великий вплив на економіку, зайнятість, культуру та суспільство загалом [17].

Перш за все, індустрія гостинності є важливим джерелом доходу для багатьох країн. Вона залучає велику кількість туристів та іноземних гостей, котрі витрачають свої кошти на послуги проживання, ресторани, екскурсії, анімацію та інші послуги. Це забезпечує додатковий прибуток для країни, сприяє зростанню ВВП та створенню нових робочих місць.

Індустрія гостинності також здійснює потужний соціокультурний вплив на суспільство. Вона створює умови для міжнародного обміну культурними цінностями, сприяє розумінню та толерантності між народами. Сфера гостинності завдяки туризму допомагає зблизити різні культури та традиції, розширює світогляд громадян та сприяє розвитку міжкультурного діалогу. Вона також є важливою для розвитку інфраструктури та послуг у регіонах. Багато країн вкладають значні кошти у розвиток туризму, що сприяє покращенню доріг, аеропортів, готелів та інших інфраструктурних об'єктів. Це створює нові можливості для розвитку місцевого бізнесу, підприємництва та зайнятості.

Однак індустрія гостинності також стикається з певними актуальними проблемами. Зміни клімату, екологічні проблеми та надмірний туризм (овертуризм) можуть, на нашу думку, негативно вплинути на природні ресурси та культурне спадщину регіонів. Тому важливо розвивати індустрію гостинності у збалансований спосіб, з урахуванням потреб навколишнього середовища та збереження природних та культурних цінностей.

Людська діяльність, така як вирубка лісів, забруднення водойм та інтенсивне використання землі призводять до знищення потенціалу природних середовищ, зникнення видів флори та фауни. Це має серйозні наслідки для екосистем, оскільки кожен вид виконує свою функцію у підтриманні рівноваги природи. Втрата біорізноманіття може також впливати на медичну науку, оскільки багато ліків та лікувальних речовин отримують з рослин і тварин. Забруднення повітря також є серйозною глобальною проблемою. Викиди шкідливих речовин у повітря від промислових підприємств, транспорту та інших джерел забруднення призводять до зниження якості повітря, здоров'я людей та зниження рівня життя. Багато міст у світі страждають від смогу, що призводить до розвитку респіраторних захворювань та інших хронічних захворювань. Проблема використання невідновлюваних природних ресурсів, таких як нафта та природний газ, також вимагає уваги. Ці ресурси є обмеженими, а використовуються високими темпами, що призводить до їх вичерпання. Необхідно шукати альтернативні джерела енергії, такі як сонячна, вітрова, а також зменшувати споживання та ефективно використовувати природні ресурси.

Однак, на нашу думку, не все втрачено. Останнім часом у суспільстві стали актуалізуватися так звані «еко-тренди». Їхня філософія зосереджується на тому, що через свідоме споживання, використання відновлюваних джерел енергії та збереження природних ресурсів, ми можемо зменшити негативний вплив нашої діяльності на навколишнє середовище. Важливо також змінити свої погляди та підтримувати сталість

природи через освіту та популяризацію екологічних цінностей. Екологічні проблеми людства вимагають спільних зусиль і глобальних рішень. Усім нам потрібно працювати разом, щоб зберегти природу для майбутніх поколінь. Від нас залежить, який «слід» ми залишимо на Землі.

Еко-тренд – це поняття, яке описує моду, що зосереджується на збереженні навколишнього середовища і сталому розвитку. Еко-тренди стають все більш популярними і впливають на різні сфери нашого життя, включаючи моду, дизайн, харчування та туризм [21].

Еко-тренди виникли як реакція на проблеми, пов'язані зі зміною клімату, забрудненням навколишнього середовища та виснаженням природних ресурсів. Вони наголошують на важливості збереження природних ресурсів і природних екосистем, а також на необхідності зменшення викидів шкідливих речовин і використання екологічно чистих технологій.

Одним із головних проявів еко-трендів є стале споживання. Воно передбачає використання екологічно чистих і відновлюваних ресурсів, а також максимальну відмову від використання шкідливих речовин і матеріалів. Це означає, що споживачі стають більш вимогливими до якості продукції, її впливу на довкілля і умов виробництва. Вони віддають перевагу виробам, які виготовлені з переробленого матеріалу, мають найменшу кількість упаковки, можуть бути використані повторно або перероблені після використання.

Еко-тренди також впливають на індустрію моди. Дизайнери все більше зацікавлені в створенні еко-колекцій, з використанням екологічно чистих матеріалів, таких як органічна бавовна, конопля, бамбук або перероблені матеріали. Вони також звертають увагу на етичні аспекти виробництва, використовуючи робочу силу серед місцевого населення або купують продукцію у фермерів, які дотримуються принципів сталого сільського господарства.

У галузі харчування еко-тренди проявляються у збільшенні популярності вегетаріанства та веганства. Багато людей відмовляються від м'яса та інших продуктів тваринного походження з метою зменшення впливу свого харчування на навколишнє середовище і збереження тваринного світу.

Туризм також поступово стає своєрідним еко-трендом. Багато людей шукають місця для відпочинку, де можна насолоджуватися природою без шкоди для неї. Вони віддають перевагу екологічно чистим готелям, екскурсіям до національних парків і заповідників, а також активному відпочинку, який не вимагає великих енергетичних витрат.

Одним із основних екологічних трендів в галузі гостинності є зменшення впливу на навколишнє середовище. Це може бути досягнуто шляхом використання енергоефективних технологій, встановлення енергозберігаючих освітлювальних систем, використання відновлювальних джерел енергії, а також впровадження систем управління витратами енергії та води.

Наступним важливим аспектом прояву екологічних трендів у гостинності є зменшення використання одноразових пластикових продуктів. Багато закладів гостинності впроваджують власні системи переробки відходів та стимулюють використання біорозкладних матеріалів, таких як папір, картон, бамбук, кукурудзяні вироби. Деякі заклади також пропонують гостям використовувати власні термоси або контейнери для придбання їжі з собою, замість пластикових упаковок.

Також важливим екологічним трендом є використання місцевих продуктів та підтримка місцевих постачальників. Це не тільки зменшує витрати на транспортування продуктів, але й зменшує викиди вуглекислого газу і збільшує підтримку місцевої економіки. Багато закладів гостинності співпрацюють з місцевими фермерами, рибалками та іншими постачальниками, аби забезпечити своїм гостям свіжі та екологічно чисті місцеві продукти.

Крім того розповсюдження електронних систем управління, таких як електронні меню, електронні ключі для номерів готелів, допомагає зменшити використання паперу та знижує навантаження на навколишнє середовище. Такі системи також дозволяють гостям зручно замовляти послуги та контролювати енергоефективність своїх номерів.

Загалом, екологічні тренди в індустрії гостинності стають усе більш популярними і впроваджуються як у великих готелях і ресторанах, так і в невеликих кафе і гостьових будинках. Впровадження екологічних практик не тільки сприяє збереженню навколишнього середовища, але й допомагає закладам гостинності зменшити витрати на енергію та воду, покращити імідж і залучити нових екологічно свідомих клієнтів. Крім цього, все більше готелів та ресторанів звертають увагу на сталість та етичність у виборі постачальників продуктів та послуг. Вони віддають перевагу місцевим, органічним та сезонним продуктам, що сприяє підтримці місцевих фермерів та зменшенню вуглецевого сліду. Такі підходи не лише сприяють екологічній стійкості готелів та ресторанів, а й забезпечують гостям можливість насолоджуватись якісною та здоровою їжею, що вирощена з урахуванням принципів сталого розвитку. Тому, ці тренди варто враховувати при плануванні та управлінні закладами гостинності [8].

Таким чином, еко-тренд – це більше, ніж просто мода, це новий спосіб життя, який допомагає зберегти наше середовище для майбутніх поколінь. Він нагадує нам про необхідність бути відповідальними споживачами і діяти в інтересах збереження природи. Еко-тренди можуть кардинально змінити наше ставлення до світу і покращити якість нашого життя.

1.2. Вплив еко-трендів на сталість і конкурентоспроможність індустрії гостинності

Індустрія гостинності є однією із найбільш важливих галузей світової економіки, в національній економіці України вона теж відіграє вагому роль. Індустрія гостинності включає в себе готельний бізнес, ресторани, кафе, та інші сектори, які надають послуги харчування та проживання. Сталість і конкурентоспроможність індустрії гостинності є важливими факторами для її успіху та розвитку.

Сутність сталого розвитку будь-якого бізнесу полягає у забезпеченні успішності підприємства в довгостроковій перспективі, з урахуванням економічних, соціальних і екологічних аспектів. Це означає, що компанія має враховувати не лише свої власні фінансові інтереси, але й вплив на оточуюче середовище, співробітників, споживачів та суспільство в цілому. Сталість передбачає ефективне використання ресурсів, зменшення викидів в атмосферу та негативного впливу на довкілля, а також розвиток і підтримку соціальних програм і підприємницької культури. Здійснюючи сталий розвиток бізнес може створювати значний позитивний вплив на своє оточення, забезпечуючи свою власну стійкість та виходячи за межі простого прибутку [4].

Кількість великих світовий компаній, котрі декларують сталість розвитку, щорічно зростає (рис. 1.1.). Так, за даними сервісу Statista, серед 100 найбільших світових компаній (N100), станом на кінець 2020 року 80 % дотримувались принципів сталого розвитку, а серед найпотужніших компаній світу з рейтингу Global Fortune 250 цей показник досягнув 96 % [33].

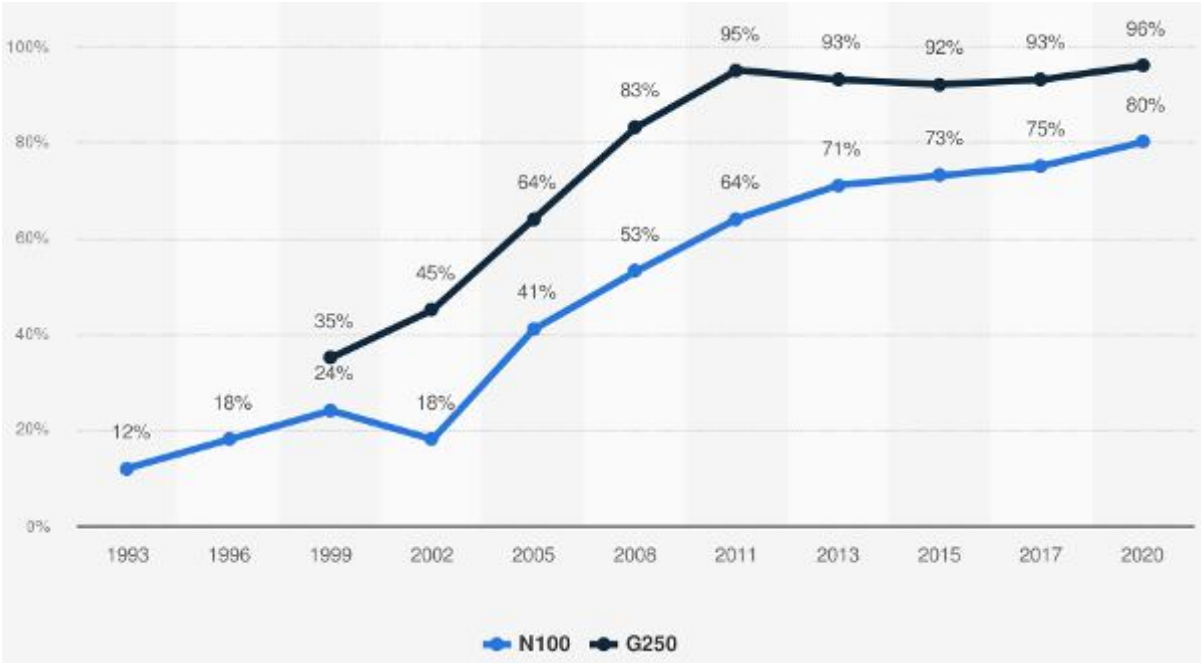

Рис. 1.1. Відсоток компаній, які декларують сталість розвитку

Примітки:

- N100 – рейтинг 100 найбільших світових компаній;

G250 – рейтинг Global Fortune із 250 найпотужніших компаній світу.

Джерело: [33].

Сталість в індустрії гостинності означає здатність підприємств зберігати стабільний рівень прибутковості та ефективності в умовах постійних змін в економічному, соціальному та технологічному середовищі. Це означає, що готелі, ресторани та інші підприємства повинні бути в змозі пристосовуватися до нових реалій та вимог споживачів, забезпечувати якісні послуги та ефективно управляти своїми ресурсами.

Сталий розвиток індустрії гостинності – це процес, спрямований на зменшення негативного впливу цієї галузі на навколишнє середовище та суспільство, а також на забезпечення її довгострокової життєздатності [15].

Індустрія гостинності стикається з низкою загроз у контексті сталого розвитку. Серед них:

- Доволі висока енергоємність. Готелі, ресторани й інші підприємства індустрії гостинності споживають значні обсяги енергії. Це

пов'язано з використанням електричного світла, опалення, кондиціонування повітря, а також обладнання для приготування їжі та прання.

- Високий рівень споживання води. Готелі, басейни та спа-салони споживають багато води. Це може призводити до пере використання і/або дефіциту води в регіонах з обмеженими водними ресурсами.

- Генерування відходів. Готелі, ресторани та інші підприємства індустрії гостинності виробляють значні обсяги відходів. Це включає сміття, харчові відходи та відходи від ремонту та будівництва.

- Вплив на біорізноманіття. Індустрія гостинності може мати негативний вплив на біорізноманіття, зокрема на природу, особливо дику природу, а також місцеві громади.

Незважаючи на розглянуті проблеми, індустрія гостинності все ж має значний потенціал для сталого розвитку. Це пов'язано з наступним:

- Великий обсяг надання послуг. Індустрія гостинності має великий обсяг надання послуг, що створює резерви для заощадження ресурсів і зменшення впливу на довкілля.

- Високий рівень інновацій. Індустрія гостинності є інноваційною галуззю, що створює можливості для розробки нових технологій і практик, які сприяють сталому розвитку [14].

- Позитивний вплив на суспільство. Індустрія гостинності може мати позитивний вплив на суспільство, зокрема на створення робочих місць, розвиток місцевої економіки та підвищення рівня життя.

Сталий розвиток індустрії гостинності – це комплексний процес, який вимагає участі всіх зацікавлених сторін. Цей процес є важливим для забезпечення довгострокової життєздатності індустрії та її позитивного впливу на суспільство та довкілля.

Конкурентоспроможність індустрії гостинності полягає у здатності підприємств перевершувати конкурентів і приваблювати клієнтів. Це означає, що готелі, ресторани та інші підприємства повинні надавати

унікальні послуги, бути інноваційними, мати конкурентні ціни та ефективно рекламуватися. Конкурентоспроможність також передбачає здатність підприємств пристосовуватися до змін у смаках та вимогах клієнтів, а також розвивати нові продукти та послуги [23].

Одним із факторів, які впливають на сталість і конкурентоспроможність індустрії гостинності, є зміни в економічному середовищі. Економічні кризи, зміни валютних курсів, зростання вартості та доступності ресурсів можуть впливати на витрати підприємств та їх прибутковість. Крім того, зміни в економічному середовищі можуть вплинути на попит та вимоги клієнтів, що вимагає від підприємств змінювати свої стратегії та постачальницький ланцюжок.

Технологічний прогрес також впливає на сталість і конкурентоспроможність індустрії гостинності. Розвиток інформаційних технологій дозволяє підприємствам автоматизувати та оптимізувати свої процеси, що зменшує витрати та покращує ефективність. Також Інтернет та соціальні медіа надають можливість підприємствам прямого зв'язку зі своїми клієнтами та підвищення їх задоволеності.

Управління персоналом є ще одним важливим аспектом сталості і конкурентоспроможності індустрії гостинності. Здоровий та кваліфікований персонал, який має необхідні навички та знання, є ключовим фактором для надання високоякісних послуг. Крім того, забезпечення надійних систем навчання та розвитку персоналу є важливим для забезпечення його мотивації та задоволеності, що впливає на якість обслуговування та клієнтозадоволеність.

Окрім цього правильне фінансове управління та стратегічне планування є необхідними для забезпечення сталості та конкурентоспроможності підприємств галузі гостинності. Це означає, що підприємства повинні ефективно використовувати свої фінансові ресурси, прогнозувати та управляти ризиками, розробляти довгострокові стратегії та пристосовуватися до змін в економічному середовищі.

Одним із найважливіших аспектів сталого розвитку туризму та індустрії гостинності є енергоефективність та використання відновлюваних джерел енергії. Багато готелів замінюють старі системи опалення та кондиціонування повітря на більш сучасні та енергоефективні. Використання сонячних батарей та геотермальної енергії стає все більш поширеним у готельній індустрії. Більше того, деякі готелі навіть стають незалежними від електричної мережі, створюючи власні системи виробництва енергії.

Зменшення використання пластику та збереження водних ресурсів також стають важливими аспектами еко-трендів в готельній індустрії. Багато готелів використовують біорозкладні матеріали замість пластикових одноразових виробів. Також, стає популярним використання систем збору та очищення дощової води, відновлення та повторне використання водних ресурсів.

Одним із нових трендів є екологічний дизайн готелів. Замість використання шкідливих хімічних матеріалів готелі стали використовувати натуральні та відновлювані матеріали в інтер'єрі. Також стає популярним використання розумних (смарт) технологій для енергозбереження та керування системами готелю.

У сучасному світі, коли зростає усвідомлення екологічних проблем та нестабільності клімату, сталість стає однією з найважливіших цілей для багатьох галузей. Готельний бізнес не є винятком. Екологічний дизайн готелів стає все більш популярним, пропонуючи рішення, що забезпечують комфортне перебування гостей, при цьому зберігаючи природні ресурси і мінімізуючи негативний вплив на навколишнє середовище.

Один із фундаментальних принципів екологічного дизайну готелів – це енергоефективність. Це означає використання енергії в максимально ефективний спосіб, зменшення витрат на освітлення, опалення та кондиціонування повітря. Готелі можуть використовувати такі технології,

як сонячні панелі, геотермальні насоси та економні освітлювальні системи, щоб забезпечити енергетичну ефективність та знизити вплив на довкілля.

Екологічний дизайн готелів також передбачає використання відновлюваних матеріалів та зелених технологій будівництва. Матеріали, такі як бамбук, дерево з відповідно сертифікованих лісів, скло, метал, можуть бути використані для створення стін, підлог, меблів та інших елементів інтер'єру. Окрім цього готелі можуть встановлювати системи збору дощової води, використовувати рецикловані матеріали та раціонально керувати водними ресурсами.

Ще одним важливим аспектом екологічного дизайну готелів є підтримка біорізноманіття та збереження екосистем. Готелі можуть створювати екологічні зони, де оберігаються місцеві види рослин та тварин. Крім того, вони можуть співпрацювати з місцевими організаціями з охорони природи та проводити екскурсії, під час яких гості можуть дізнатися більше про місцеву флору і фауну.

Екологічний дизайн готелів також передбачає використання енергозберігаючих технологій у готельних номерах. Це можуть бути системи автоматичного вимкнення електричних приладів при відсутності гостей, енергозберігаючі побутові прилади та освітлювальні системи зі змінною інтенсивністю світла.

Екологічний дизайн готелів не тільки сприяє збереженню енергії та ресурсів, але й може мати позитивний вплив на бізнес. Багато людей стають все більш свідомими споживачами і віддають перевагу готелям, які займаються екологічною діяльністю. Такі готелі можуть мати конкурентну перевагу, привертаючи екологічно освічених гостей та підвищуючи свою репутацію.

У цілому екологічний дизайн готелів є важливим кроком у напрямку сталого розвитку готельного бізнесу. Він дозволяє зберігати природні ресурси, зменшувати негативний вплив на довкілля та створювати комфортні умови для гостей. Заохочуючи використання екологічних практик у готельній галузі, ми можемо сприяти створенню більш сталого майбутнього для нашої планети. Крім того, готелі все більше співпрацюють з місцевими фермерами та постачальниками, щоб забезпечити своїм гостям свіжі та екологічно чисті продукти. Відкриття місцевих ресторанів, де використовуються лише місцеві продукти, стає популярним вибором для готелів, що пропагують екологічні цінності.

Таким чином, еко-тренди мають значний вплив на сталість і конкурентоспроможність індустрії гостинності. Зростаюча свідомість споживачів щодо екологічної відповідальність спонукає готелі, ресторани й інших суб'єктів галузі до впровадження екологічно чистих практик. Це може включати використання відновлювальних джерел енергії, утилізацію відходів, використання органічних інгредієнтів та зменшення використання пластику. Хоча впровадження таких практик може збільшити витрати для підприємств галузі, вони також можуть забезпечити конкурентні переваги, такі як підвищення привабливості для свідомих споживачів, зменшення ризиків забруднення та ефективніше використання ресурсів. Тому, на нашу думку, впровадження екологічних ініціатив може сприяти сталості та підвищенню конкурентоспроможності індустрії гостинності.

1.3. «Зелені» технології в індустрії гостинності

В останні роки зростає свідомість громадськості щодо необхідності збереження навколишнього середовища та зменшення негативного впливу людської діяльності на екологію. Зелені технології – це інноваційний підхід до виробництва товарів і надання послуг, який спрямований на зменшення негативного впливу людської діяльності на навколишнє середовище. Ці технології використовуються для зменшення викидів шкідливих речовин у повітря, воду та ґрунт, для збереження природних ресурсів та для підвищення енергоефективності [32].

Одним із ключових аспектів «зелених» технологій є здатність замінювати традиційні, шкідливі для довкілля методи виробництва та споживання на більш екологічно безпечні альтернативи. Наприклад, використання відновлюваних джерел енергії, таких як сонячна, вітрова та гідроенергетика, дозволяє замінити викопні види палива, такі як нафта та вугілля, знизити викиди вуглекислого газу та інших шкідливих речовин в атмосферу.

Другим важливим аспектом «зелених» технологій є зменшення споживання ресурсів та відходів. Наприклад, використання енергоефективних технологій у будівництві та промисловості дозволяє знизити споживання електроенергії та води, а використання вторинної переробки та утилізації дозволяє зменшити кількість відходів та забруднення довкілля.

Також «зелені» технології включають в себе розробку та використання екологічно безпечних матеріалів та продуктів. Наприклад, виробництво екологічних матеріалів для будівництва, таких як біорозкладаючі пластик, деревина з відновлюваних джерел та ізоляційні матеріали з вторинної переробки, дозволяє знизити негативний вплив на навколишнє середовище.

«Зелені» технології також сприяють створенню нових робочих місць та розвитку економіки. Розробка та впровадження «зелених» технологій вимагає спеціалізованих знань та навичок, що створює нові можливості для роботи в сфері досліджень, розробки та виробництва. Крім того, «зелені» технології можуть приваблювати інвестиції та сприяти розвитку нових галузей економіки, таких як відновлювана енергетика та виробництво екологічно безпечних матеріалів.

Ці технології є важливим кроком у напрямку сталого розвитку та збереження природних ресурсів. Вони дозволяють злагодити економічний розвиток з охороною довкілля та забезпечити збалансований підхід до виробництва та споживання товарів і послуг. Застосування «зелених» технологій не тільки зменшує негативний вплив на навколишнє середовище, але також сприяє збереженню природних ресурсів та покращенню якості життя людей.

«Зелені» технології є, на нашу думку, майбутнім напрямком розвитку індустрії гостинності і не лише, та мають великий потенціал для вирішення екологічних проблем. Вони вже застосовуються в різних галузях, а саме:

1. Сфера енергетики. Наприклад, встановлення сонячних панелей на дахах будівель дозволяє отримувати електроенергію з відновлюваних джерел, таких як сонячна енергія. Це допомагає зменшити залежність від традиційних джерел енергії, таких як вугілля чи нафта, та знижує викиди шкідливих газів в атмосферу. Крім того, використання енергоефективних пристроїв та систем у будівництві та промисловості допомагає зменшити споживання енергії та вплив на довкілля.

2. Транспорт. Розвиток електромобілів та гібридних автомобілів дозволяє знизити викиди шкідливих речовин та забруднення повітря, що сприяє поліпшенню якості повітря у містах. Також використання громадського транспорту та велосипедів також є екологічною альтернативою автомобілям з двигунами внутрішнього згорання.

3. Переробка відходів. Наприклад, використання біорозкладних матеріалів та впровадження системи сортування відходів допомагає зменшити обсяг сміття, яке потрапляє на сміттєві полігони. Використання технологій утилізації та переробки відходів дозволяє отримати нові ресурси, такі як енергія з біогазу чи вторинна сировина.

4. Сільське господарство. Використання органічних добрив та методів органічного землеробства допомагає зберегти ґрунти та водні ресурси, зменшити використання хімічних речовин та забруднення довкілля. Використання сучасних технологій урожайництва та поливу дозволяє збільшити врожайність та зменшити витрати ресурсів.

5. Будівництво та архітектура. Застосування енергоефективного утеплення, енергозберігаючих вікон та освітлення допомагає знизити споживання енергії та вплив на довкілля. Використання матеріалів з відновлюваних джерел, таких як дерево чи бамбук, дозволяє зменшити споживання енергії та викиди вуглекислого газу під час виробництва будівельних матеріалів.

6. Індустрія гостинності, яка охоплює готелі, мотелі, бази відпочинку та ін., ресторани, кафе й інші заклади громадського харчування, також не є винятком. Вона здійснює потужний вплив на навколишнє середовище через споживання енергії, води та велику кількість відходів. Тому розробка та впровадження зелених технологій в індустрії гостинності стає актуальною і необхідною задачею.

Одним із головних напрямків впровадження «зелених» технологій в індустрії гостинності є зменшення споживання енергії. Готелі та ресторани споживають велику кількість електроенергії на освітлення, опалення та кондиціонування повітря. Для зменшення споживання енергії можна встановити енергоефективні лампи та освітлювальні прилади, які використовують менше електроенергії, а також сенсори, які вимикають світло в кімнатах, коли вони порожні. А окрім того, встановлення

сонячних батарей може стати вигідним рішенням для вироблення власної електроенергії.

Ще одним важливим аспектом «зелених» технологій в індустрії гостинності є зменшення споживання води. Готелі та ресторани є значними споживачами води, яка використовується для приготування їжі, миття посуду та білизни, а також для забезпечення гігієни гостей. Впровадження водозберігаючих технологій, таких як сенсорні кранів, двохрежимні унітази та душові головки з обмеженою проточною міцністю, може значно зменшити споживання води в готелях та ресторанах. Використання переробленої води для поливання садів та прибирання також може допомогти в збереженні цього ресурсу.

Третім аспектом, на який звертають увагу в «зелених» технологіях в індустрії гостинності, є управління відходами. Готелі та ресторани генерують велику кількість відходів, таких як залишки їжі, пластикові пляшки та упаковки. Для зменшення кількості відходів доцільно впроваджувати роздільний збір сміття та використовувати біорозкладаючіся пакети та посуд. Встановлення системи компостування для переробки органічних відходів також, на нашу думку, може бути ефективним рішенням.

Крім зменшення споживання енергії, води та управління відходами, «зелені» технології в індустрії гостинності також орієнтуються на використання екологічно чистих матеріалів та продуктів. Наприклад, використання органічного харчування та страв з місцевих продуктів може допомогти зменшити використання хімічних добрив та пестицидів. Використання екологічно чистих матеріалів у будівництві та ремонті теж може сприяти зменшенню використання шкідливих речовин.

Однією із програм, яка надає готелям, гостьовим будинкам та іншим туристичним закладам можливість підтвердити свою екологічну відповідальність та привабливість для екологічно освічених туристів, є сертифікація «Green Key» (Зелений ключ) (рис. 1.2.) [16].



Рис. 1.2. Логотипи програми «Green Key» [35].

Сертифікація «Green Key» була започаткована в 1994 році в Данії та швидко поширилася по всьому світу. Головна мета програми – сприяти збереженню природи та сталому розвитку туристичного сектору шляхом впровадження екологічних технологій та практик в готелях та інших туристичних закладах. Сертифікат «Green Key» став своєрідним символом екологічної якості для туристичних закладів та допомагає споживачам зробити свідомий вибір на користь екологічно чистих об'єктів.

Отримати сертифікат «Green Key» не так просто, як може здатися на перший погляд. Заклади, які бажають пройти сертифікацію, повинні відповідати десяткам критеріїв із різних сфер екології та сталого розвитку. Наприклад, вони повинні використовувати екологічно чисті матеріали, енергоефективні системи опалення та кондиціонування, встановлювати сучасні системи утилізації відходів, пропагувати використання велосипедів та громадського транспорту, а також забезпечувати екологічно безпечні продукти в ресторанах та кафе.

Отримавши сертифікат «Green Key», заклади гостинності отримують не тільки позитивне ставлення до них серед свідомих туристів, але й користуються низкою інших переваг. Наприклад, вони можуть брати участь у спеціальних програмах та акціях для сертифікованих об'єктів, отримують доступ до ексклюзивних тренінгів та консультацій з питань екології та сталого розвитку, а також підвищують свою конкурентоспроможність на ринку туризму.

Приклад сертифікату «Green Key» наведено у *Додатку А*.

Сертифікація «Green Key» також має значний вплив на збереження природних ресурсів та зменшення негативного впливу туризму на навколишнє середовище. За оцінками експертів, сертифіковані готелі економлять до 20 % електроенергії та води, а також зменшують кількість викидів в атмосферу та кількість відходів, які потрапляють на звалища.

Україна також долучилася до програми «Green Key» та активно пропагує екологічний туризм та стале використання природних ресурсів.

Вже багато готелів та гостьових будинків в Україні успішно пройшли сертифікацію та отримали сертифікат «Green Key». Це свідчить про рост свідомості туристичних закладів та бажання внести свій внесок у збереження природи та сталого розвитку країни.

Сертифікація «Green Key» – це важливий інструмент для збереження природи та сталого розвитку туристичної галузі. Він сприяє поширенню екологічно чистих технологій та практик у туристичних закладах, стимулює свідомий вибір туристів та сприяє збереженню природних ресурсів. Сертифікація «Green Key» має великий потенціал для розвитку в Україні та інших країнах світу, і може стати важливим кроком до сталого туризму та збереження нашої планети для майбутніх поколінь.

Ресторанне господарство також реалізує екологічні ініціативи, що знаходить активне відображення у діяльності закладів харчування. «*Go green*» – саме таку назву має рух за перехід до екологічних принципів і стандартів діяльності. Так, наприклад, ресторан із низьким рівнем відходів «Маяк» (місто Вільямсбург, штат Вірджінія, США) подає коктейлі з металевою соломинкою для багаторазового використання, сортує органічні відходи, переробляє використані пляшки та правильно утилізую усі види відходів, що піддають вторинній переробці. Тут подають їжу з місцевих ферм, використовують нетоксичні засоби для чищення та використовують нетоксичні препарати для боротьби зі шкідниками [26, с. 144-146].

«Зелені» технології в індустрії гостинності мають багато переваг. Узагальнивши можна стверджувати, що вони допомагають зменшити негативний вплив на навколишнє середовище, знижують витрати на енергію та воду, поліпшують якість повітря та сприяють створенню здорового та комфортного середовища для гостей та працівників. Запровадження зелених технологій може позитивно вплинути на репутацію закладу та привернути більше клієнтів, які цінують екологічну свідомість.

Таким чином, «зелені» технології в індустрії гостинності є важливим кроком у напрямку сталого розвитку. Вони дозволяють зменшити негативний вплив на навколишнє середовище, зберегти ресурси та поліпшити якість життя. Впровадження зелених технологій у готелях, ресторанах та інших закладах індустрії гостинності є вигідним капіталовкладенням не лише для природи, але й для бізнесу. Тому важливо продовжувати розвивати та впроваджувати нові, інноваційні рішення, які сприятимуть збереженню навколишнього середовища заради екологічно чистого майбутнього для всіх.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ ЕКОЛОГІЧНИХ ТРЕНДІВ У СВІТОВІЙ ТА УКРАЇНСЬКІЙ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

2.1. Еко-тренди у світовій індустрії гостинності

Сучасне суспільство все більше усвідомлює важливість екологічного способу життя і стає все більш зацікавленим у зелених технологіях та екологічно відповідальних підходах до бізнесу. Індустрія гостинності не стала виключенням і також прийняла цей тренд. У цьому підрозділі кваліфікаційної роботи ми розглянемо деякі приклади екологічних трендів у світовій індустрії гостинності.

Одним із прикладів екологічних трендів у готельній індустрії є зростання популярності так званих «зелених» готелів. Ці готелі активно використовують відновлювані джерела енергії, такі як сонячна і вітрова енергія, для забезпечення своїх енергетичних потреб. Вони також зменшують споживання води та використовують ефективні системи управління відходами, щоб зменшити негативний вплив на навколишнє середовище. Навіть вибір будівельних матеріалів здійснюється з урахуванням їх екологічної безпеки. Іншим прикладом екологічних трендів є використання органічних продуктів та забезпечення здорового харчування в ресторанах. Сьогодні усе більше ресторанів пропонують органічні продукти, які були вирощені без використання хімічних добрив та пестицидів. Декотрі ресторани також ставлять перед собою за мету зменшення кількості відходів шляхом використання столових приборів та упаковки, які можуть бути перероблені або є біорозкладними.

Третій приклад екологічних трендів у світовій індустрії гостинності – це зростання популярності еко-туризму. Цей вид туризму спрямований на дотримання екологічних принципів та підтримку місцевого середовища.

Гості, котрі підтримують еко-туризм, зазвичай розташовані на екологічно чистих територіях, де пропонуються екологічно безпечні активності та екскурсії. Крім того, гості таких готелів опосередковано підтримують місцеву економіку, купуючи товари та послуги місцевих постачальників.

Окрім цих прикладів існує ще багато інших екологічних трендів у світовій індустрії гостинності. Наприклад, багато готелів встановлюють системи водозбереження та енергозберігаючі пристрої, а також пропонують гостям можливість повернути непотрібні речі для подальшої переробки. Деякі готелі також використовують екологічно чисті меблі та декоративні матеріали, а деякі навіть вирощують свої власні органічні продукти на власних фермах.

Останнім часом з'явилося кілька проєктів, спрямованих на підвищення ефективності за рахунок поширення «зелених» технологій. Ініціатива під назвою International Hotel Environment Initiative (IHEI), що у перекладі з англійської означає міжнародна ініціатива готельного середовища, об’єднує провідні міжнародні готельні компанії світу для забезпечення екологічної та соціальної відповідальності галузі. Головне завдання проєкту – продемонструвати на практиці важливість екологічної та соціальної відповідальності для бізнесу. З цією метою IHEI пропонує ряд практичних продуктів і програм екологічного розвитку готелів і розглядає нові проблеми в рамках своїх спільних робочих груп. Energy Star for Hotels – це некомерційна організація та програма захисту навколишнього середовища в Сполучених Штатах Америки, яка допомагає підприємствам і окремим особам заощаджувати гроші та захищати клімат шляхом впровадження інноваційних технологій.

Hotel Energy Solutions – це ініційований Всесвітньою туристичною організацією (UNWTO) проєкт співпраці з командою провідних агентств ООН і ЄС по туризму та енергетиці. В рамках даного проєкту малим і середнім підприємствам індустрії гостинності та туризму в Євросоюзі надаються консультації, технічна підтримка і навчання з питань

підвищення енергоефективності будівель і використання поновлюваних джерел енергії. В даний час у цьому проєкті беруть участь понад 120 готелів з десятка різних країн Європейського Союзу. В рамках проєкту був реалізований аудит енергоефективності будівель, техніко-економічні обґрунтування для поновлюваних джерел енергії, сотні менеджерів туристичних компаній пройшли навчання [34].

Готелі у різних країнах світу також намагаються максимально адаптуватися до останніх технологічних інновацій. Вони зосереджуються на тому, що хочуть або не потребують їхні клієнти, і піклуються не лише про позитивний імідж готелю, а й про збереження природних ресурсів.

Наприклад, у п’ятизірковому готелі «Emirates Palace Hotel» (Абу-Дабі, ОАЕ) повністю впроваджено систему захисту навколишнього середовища та скорочено енергоспоживання на 2,1 мільйона кіловат-годин. Витрата газу 111 500 літрів. Технологічні інновації готелю включають винахід світлодіодних світильників на додаток до металогалогенних ламп, що значно збільшує термін їх служби та знижує витрати на обслуговування [22, с. 171; *Додаток Б*].

У «Park Hyatt Maldives Hadahaa» оптимізація роботи вентиляції, кондиціонування повітря, кухонного обладнання та обладнання для пральні призвело до скорочення споживання електроенергії на 18 %, а споживання тепла та електроенергії – на 9 % за 5 років. Порівняно з аналогічним періодом минулого року (*додаток Б*).

«JW Marriott Hotel Singapore» має спеціальний навіс, який займає територію майже 3 гектарів, що прилягає до готелю, імітуючи вигини океанських хвиль. При цьому кут нахилу алюмінієвої конструкції ретельно розроблений, аби повітряний потік міг забезпечити 1-2 градуси охолодження приміщення без використання системи кондиціонування. Конструкція також призначена для збору дощової води та оснащена сонячними панелями, які допомагають освітлювати фасад будівлі. Спектральне скло також допомагає обмежити інфрачервоні хвилі, тим

самим зменшуючи тепло, не обмежуючи проходження світла. Це означає, що всередині залишається прохолодніше без додаткових витрат на охолодження (*додаток Б*).

«Marina Bay Sands» використовує інтелектуальні системи управління освітленням, опаленням і водопостачанням, а також рекуперативні двигуни для ліфтів, які споживають на 40 % менше енергії, ніж звичайні ліфти (*додаток Б*).

У закордонних готелях іноді сама система має вбудовані функції енергозбереження, наприклад TimeLox 2300 EMI. За допомогою датчиків блокування система автоматично вимикає залишкове освітлення та прилади, коли гість йде. Коли гість виїжджає, система отримує команду вимкнути кондиціонер у вільній кімнаті та вибирає систему кондиціонування залежно від того, хто входить у кімнату – гість чи співробітник.

Тепло й енергію зазвичай виробляють із побутових відходів, а зелені дахи допомагають у звукоізоляції. Сонячні панелі також використовуються для нагрівання води, що зменшує використання невідновлюваної енергії. Жир на кухні використовують як біопаливо.

Світовий ресторанний бізнес також стає все більше усвідомлювати важливість збереження навколишнього середовища та впровадження зелених технологій. «Зелені» технології включають в себе використання енергозберігаючих приладів, впровадження відновлюваних джерел енергії, утилізацію відходів та багато іншого [30].

Один із прикладів впровадження зелених технологій у світовому ресторанному бізнесі – це використання енергозберігаючих приладів. Багато ресторанів світу переходять на використання LED-освітлення, яке споживає значно менше енергії порівняно з традиційними лампами. Крім того, ресторани можуть встановлювати енергозберігаючі холодильники, посудомийні машини та інші прилади, що допомагають знизити споживання електроенергії.

Інший приклад – використання відновлюваних джерел енергії. Ресторани усе частіше встановлюють сонячні панелі на своїх дахах для генерації електроенергії. Це не тільки допомагає ресторанам знизити свої енергетичні витрати, але і зменшує їх вплив на довкілля, оскільки сонячна енергія є чистою та безвідходною.

Утилізація відходів є ще одним важливим аспектом «зелених» технологій у ресторанному бізнесі. Декотрі ресторани використовують компостування для переробки органічних відходів, таких як їжа та кавові гущі. Замість того, щоб відправляти ці відходи на сміттєзвалище, ресторани можуть переробляти їх у високоякісний компост, який потім можна використовувати для вирощування свіжих овочів та інших продуктів на власних городах або надсилати його фермерам. Інші ресторани замінюють пластиковий посуд та одноразові стаканчики на біорозкладні матеріали. Це допомагає знизити кількість пластикових відходів, які потрапляють до природи й океанів і мають негативний вплив на довкілля.

Одним із найвідоміших прикладів впровадження зелених технологій у ресторанному бізнесі є використання системи «підлоги-гелікона». Ця система дозволяє ресторанам використовувати тепло, що утворюється від працюючих холодильників та кондиціонерів, для опалення приміщення. Таким чином ресторани використовують відновлювану енергію, яку вони вже генерують, для зниження своїх енергетичних витрат.

Враховуючи зростаючу турботу про довкілля, ресторанний бізнес поступово переходить до впровадження «зелених» технологій. Це не тільки допомагає заощадити гроші на енергії та витратах на вивезення сміття, але й зберігає навколишнє середовище для майбутніх поколінь. І це тільки початок – з кожним роком все більше ресторанів приєднується до зеленого руху та знаходить нові способи впровадження зелених технологій у свою діяльність.

Зростання значення екологічних трендів у світовій індустрії гостинності свідчить про поступовий перехід галузі до більш сталої та екологічно відповідальної моделі бізнесу. Компанії сфери гостинності, які успішно впроваджують екологічні практики, не тільки зменшують свій негативний вплив на довкілля, але й отримують позитивне ставлення від своїх клієнтів. Клієнти стають все більше уважними до екологічних питань і вибирають готелі, ресторани і інші заклади, які демонструють свою відповідальність перед природою. Тому бізнеси в галузі гостинності все частіше впроваджують зелені практики, такі як використання відновлюваних джерел енергії, утилізація відходів і мінімізація використання пластику. Зростання значення екологічних трендів у світовій індустрії гостинності також відображається на розвитку нових технологій і інновацій. Багато компаній вже впроваджують еко-технології, такі як енергоефективне освітлення, системи управління водними ресурсами і програми для зменшення викидів в атмосферу. Це дозволяє не лише зменшити вплив на навколишнє середовище, але й зекономити кошти на операційні витрати. Таким чином, екологічні тренди стають не лише моральним і соціальним вимогам, але й важливим чинником успішності в галузі гостинності.

Отже, можна зробити висновок, що екологічні тренди у світовій індустрії гостинності є необхідними та актуальними. Вони допомагають у збереженні навколишнього середовища, залучають більше клієнтів та сприяють розвитку сталого бізнесу. Компанії в галузі гостинності повинні активно впроваджувати екологічні практики та тренди, щоб досягти успіху в майбутньому.

2.2. Еко-тренди в готельному бізнесі України

У сучасному світі сталість та екологічна свідомість стають усе більш важливими аспектами для багатьох галузей промисловості, включаючи готельний бізнес. Україна, як одна із найбільших країн Європи, не є винятком, і також відчуває вплив цих еко-трендів.

Еко-тренди в готельному бізнесі України охоплюють різні аспекти, які спрямовані на зменшення негативного впливу готельних закладів на навколишнє середовище (таблиця 2.1):

Таблиця 2.1.

Еко-тренди в готельному бізнесі України

Еко-тренд	Характеристика
енергоефективність	Багато готелів в Україні впроваджують системи енергозбереження, які дозволяють зменшити споживання енергії та знизити викиди вуглекислого газу. Це може передбачати встановлення сонячних панелей, утеплення будівель, використання енергозберігаючих освітлювальних приладів та інші заходи
зменшення використання води та впровадження систем відновлення та переробки води	Багато готелів в Україні встановлюють спеціальні системи фільтрації та очищення води, що дозволяє зменшити споживання прісної води та знизити викиди стічних вод у водойми та річки. Крім того, такі готелі активно пропагують використання екологічно чистих мийних засобів та косметики, що мінімізує негативний вплив на водні системи та природу загалом
сортування відходів та сміття	Багато готелів в Україні впроваджують системи сортування сміття та переробки відходів. Це може передбачати встановлення спеціальних контейнерів для сміття, навчання персоналу правильному сортуванню відходів та співпрацю з організаціями, що займаються переробкою сміття. Це допомагає зменшити кількість відходів, які потрапляють на звалища та негативно впливають на навколишнє середовище

Побудовано автором.

Станом на кінець 2021 року в Україні було сім готелів, які пройшли екологічну сертифікацію «Green Key» [1]:

- 5 у місті Києві («InterContinental», «Radisson Blu», «Troyitska Radisson Blu Hotel», «Park Inn by Radisson Kyiv» [31] та «Ecohouse Hotel Galera»);

- 1 у Київській області (екосадиба «Мезон Бланш», с. Митниця) [7; *додаток В*].

У загальному, сертифікація Green Key підтверджує відповідність готелів екологічним стандартам та практикам. Для отримання цього сертифікату заклад повинен виконувати ряд критеріїв, таких як мінімізація використання енергії та води, утилізація відходів, використання екологічно чистих матеріалів та продуктів, підтримка місцевих екосистем та інше. Цей сертифікат є не лише підтвердженням дотримання екологічних стандартів, але й може привертати нових клієнтів, які активно шукають екологічно відповідальні місця для проживання. Отримання сертифікації Green Key також допомагає готелям та іншим гостинним закладам підвищити свою конкурентоспроможність на ринку. Клієнти все більше стають уважнішими до питань стосовно екології та сталого розвитку, тому наявність сертифікату Green Key може стати додатковим стимулом для вибору саме цього закладу.

«Radisson Blu» − це міжнародна мережа готелів, якими керує Radisson Hotels. З корінням 60-х років минулого століття, бренд Radisson Blu з’явився в 2009 році з ребрендингом від Radisson SAS. Його готелі знаходяться у великих містах, ключових аеропортах світу та популярних напрямках [31].

Популярність бренду залежить від загальної концепції, що дозволяє виділити його індивідуальність та специфіку, а також максимально використовувати наявний потенціал регіону. Тому при реалізації своєї концепції «Radisson Blu» вирішує водночас кілька різнопланових завдань:

- просування ідеї «зеленого» способу життя в суспільстві;

- формування ринку екологічної продукції та послуг;

- покращення економічних показників за рахунок проходження актуального тренду;

- забезпечення економії ресурсів на рівні підприємства;

- забезпечення розвитку туристичного кластеру та формування екологічної інфраструктури в регіоні.

Відзначимо, що на поточний момент не існує чіткої градації та строго певного набору характерних рис еко-готелів. Винятком є ті готельні підприємства, які пройшли екологічну сертифікацію та мають відповідний документ. Внутрішня інфраструктура, інженерні системи та менеджмент таких готелів відповідають встановленим екологічним стандартам, а також своїм призначенням не тільки по відношенню до гостей, але і по відношенню до навколишнього середовища.

Серед інструментів, що регламентують діяльність еко-готелю «Radisson Blu» – сертифікація «Green Key» [16]. Якщо вивчати параметри, що підлягають сертифікації, узагальнено, незалежно від конкретної програми, можна виділити такі критерії екологічності:

- прибирання і прання;

- енергоспоживання;

- водоспоживання;

- їжа та напої;

- зелені зони;

- управління відходами;

- екологічний менеджмент;

- просвітницькі екологічні заходи і природоохоронна діяльність.

Еко-готель «Radisson Blu» побудований з використанням екологічно чистих матеріалів. Зсередини він такий же оригінальний, як і зовні. Внутрішні приміщення поєднують сучасні декоративні елементи зі старовинними деталями інтер’єру. Це означає, що на стінах і на стелі кімнати багато отворів. Вони не тільки декоративні, але й функціональні,

оскільки є водночас вікнами. Для зручності гостей в готелі є зали, де в комфортній обстановці можна проводити ділові зустрічі та конференції (*Додаток В*).

Будь-який гість еко-готелю «Radisson Blu», який бажає отримати інформацію про природні ресурси, що є в околицях готелю, а також про застосовані екологічні технології та чинні в готелі екологічні сертифікати, може знайти це на офіційному сайті https://www.radissonhotels.com/.

Еко-готель розташований в безпосередній близькості від заповідників і національних парків, з унікальним відпочинком і природними ресурсами: мінеральними водами, термальними джерелами, лікувальними грязями, ендемічними представниками флори та фауни.

Його сертифікація значною мірою визначає наявність екологічно чистих технологій у Radisson Hotels. Цей еко-готель використовує сонячні батареї, світлодіодні датчики руху для ввімкнення та вимкнення світла, електромобілі, енергозберігаючі рішення та втілює концепцію «розумного дому». «Radisson Blu» характеризується футуристичним дизайном, функціональністю та ергономічністю, при цьому увага приділяється також самодостатності готелю та мінімальному впливу на навколишнє середовище. Ці особливості готелю стали можливими завдяки спеціальній системі, яка використовує опади й талий сніг, очищає стічні води, виробляє електроенергію тощо.

Що стосується інтер'єру та екстер'єру еко-готелю «Radisson Blu», то тут можна спостерігати найрізноманітніші способи забудови, архітектурні плани та концептуальні рішення. Готельний комплекс має п'ятизірковий статус, з шикарними віллами та інфраструктурою, необхідною для вишуканого відпочинку.

Еко-готель «Radisson Blu» фактично існує для того, аби занурити відвідувачів у світ місцевих жителів, їх традицій і культури. Світло в закладі не яскраве і тьмяне вдень, що дозволяє зануритися в атмосферу, яка сприяє відпочинку. Щоб оживити простір, дизайнери додали живих

рослин у вазах і на полицях. Еко-готель використовує сонячні батареї, світлодіодні датчики руху для ввімкнення та вимикання світла та численні ініціативи з енергозбереження. Цей еко-готель використовує електроенергію лише для освітлення. Готелі «Рédіссон» почали активно інвестувати в екологічні інновації, тобто нові продукти та технології, більш безпечні з точки зору впливу на навколишнє середовище та споживачів. В їх основі – використання нових екологічно чистих матеріалів. Для тих, хто не готовий сповна відмовлятися від умов і благ цивілізації, існують стилізовані житлові комплекси зі стандартним набором послуг та зручностей.

Чудовим дизайнерським рішенням стало використання оригінального полірованого дерева в дизайні кімнат. Такий дизайн усуває враження штучного оздоблення і дозволяє гостям почувати себе, як вдома. У спальні представлені невеликі картини, які ідеально вписуються в загальний настрій приміщення. На картинах зображені природні живі елементи, тому вони також є частиною екологічного середовища готелю.

Майже все в еко-готелі «Radisson Blu» наповнене екологією: оздоблення натуральними матеріалами: деревом, пробкою, каменем, вапном; органічні фарби; перероблений папір; використання екологічно чистих миючих засобів при зборі; меню містить органіку, спа-салон – натуральна косметика, масла та процедури з використанням водоростей і трав.

Еко-готель «Radisson Blu» має власні вулики та сади. За бажання гості готелю можуть взяти участь у зборі яблук, черешень, полуниці чи овочевих культур, доглядати за тваринами та знайомитися з азами ведення сільського господарства. Екологічна ферма готелю готова зустріти гостей і набуває все більшої популярності не лише в Україні, а й у Європі. Заклад розміщення не лише надає послуги розміщення відповідно до профілю проєкту, а й виробляє сертифіковану сільськогосподарську продукцію. Ресторани «Radisson Blu» використовують власну продукцію: молоко,

яйця, м’ясо – усе вироблене безпосередньо на фермі; фрукти та овочі – з власних городів і теплиць.

Еко-готель «Редіссон» зробив вагомий внесок в екологічне виховання населення шляхом проведення екскурсій, озеленення та пропаганди здорового способу життя. На території екологічного комплексу організовуються спостереження за птахами, регулярно випускається спеціальна навчальна література.

Крім вищезгаданих аспектів, готелі в Україні також активно впроваджують інші екологічні ініціативи, такі як використання місцевих, органічних продуктів у ресторанах, установка зарядних станцій для електромобілів, використання екологічно чистих матеріалів у ремонті та будівництві готелів, підтримка місцевих екологічних проєктів та багато іншого.

Еко-тренди в готельному бізнесі України не тільки сприяють збереженню природних ресурсів та зменшенню викидів забруднюючих речовин, але і мають позитивний вплив на самі готелі. Багато туристів зі світу вибирають саме такі готелі, які прагнуть до сталого розвитку та мають екологічні сертифікати. Такі готелі є більш привабливими для свідомих споживачів, які цінують збереження довкілля та підтримку екологічних ініціатив.

Отже, еко-тренди в готельному бізнесі України є невід'ємною складовою сучасної індустрії гостинності. Шлях до сталого розвитку та збереження природи вимагає спільних зусиль готелів, влади, громадськості та туристів. Завдяки впровадженню екологічних ініціатив готелі в Україні можуть стати прикладом для інших країн та сприяти сталому розвитку індустрії гостинності та туризму в цілому.

2.3. Еко-тренди у ресторанному бізнесі України

В останні роки світовий ресторанний бізнес все більше спрямовується на екологічні практики та стає учасником глобального руху за збереженням навколишнього середовища. Україна також не відстає від цього тренду і все більше ресторанів у нашій країні приєднуються до руху за створенням екологічно чистого та сталого бізнесу [26].

Однією із основних практик є використання екологічно чистих матеріалів упаковки та посуду, таких як біорозкладні пластикові контейнери, паперові тарілки та столові прибори зі складаним ножем. Також ресторани можуть впроваджувати програми переробки відходів, використовувати відновлювані джерела енергії та зменшувати викиди в атмосферу шляхом впровадження енергоефективних технологій.

Ресторани також можуть підтримувати місцевих постачальників, що вирощують продукцію без використання шкідливих пестицидів та хімічних добрив. Це не лише сприяє збереженню навколишнього середовища, але й сприяє розвитку місцевої економіки. Також важливо враховувати споживачів, які стають все більш обізнаними щодо проблем екології, тому ресторани, які впроваджують екологічні практики, можуть привернути більше клієнтів та підвищити свою репутацію.

Основні еко-тренди, що набувають популярності у ресторанному бізнесі України, наведено у таблиці 2.2:

Таблиця 2.2.

Еко-тренди у ресторанному бізнесі України

Еко-тренд	Характеристика
1	2
використання сталих та екологічно чистих інгредієнтів	Багато ресторанів намагаються встановити прямий контакт з фермерами та виробниками, які вирощують органічні продукти без застосування шкідливих хімікатів. Це не тільки сприяє збереженню навколишнього середовища, але й гарантує свіжість та якість продуктів, що надає ресторанам конкурентну перевагу

Продовження таблиці 2.2.

1	2
використання столових приборів та посуду, що є біорозкладними або можуть бути повторно використані	Замість пластикових одноразових тарілок та стаканів щораз більше ресторанів переходять на використання біорозкладного посуду або біокомпозитних матеріалів, які легко розкладаються в природі. Це дозволяє зменшити кількість відходів та негативний вплив на довкілля
раціоналізація використання енергії та зменшення викидів в атмосферу	Ресторани шукають способи ефективного використання енергії, встановлюючи енергозберігаюче обладнання та переходячи на використання відновлюваних джерел енергії, таких як сонячні панелі. Крім того, ресторани активно зменшують викиди шкідливих речовин шляхом установки фільтрів та спеціальних систем очищення повітря
зменшення використання пластику та інших нерозкладних матеріалів	Ресторани щораз більше використовують альтернативні упаковки, такі як біопластик, картон або скло, які можуть бути перероблені та мають менший негативний вплив на навколишнє середовище. Деякі ресторани також відмовляються від одноразових соломинок та одноразових пакетів, що допомагає зменшити використання пластику та його негативний вплив на природу
впровадження систем переробки та утилізації відходів	Ресторани щораз частіше встановлюють спеціальні системи сортування відходів та співпрацюють з організаціями, які займаються їх подальшою переробкою. Це дозволяє зменшити кількість загальну кількість відходів

Побудовано автором.

Одним із прикладів впровадження екологічних технологій у свою діяльність є мережа ресторанів «Батьківська хата» [12; *додаток Г*], яка зарекомендувала себе як еко-ресторани кулінарного напряму simple cuisine – проста натуральна їжа, з орієнтацією на регіональність та сезонність використовуваної сировини. Для забезпечення роботи мережі еко-продукцією створений свій замкнутий цикл сільськогосподарського виробництва [18, с.156] .

Ще одним прикладом українського досвіду організації екологічних ресторанів є мережа «Salateira», що позиціонує себе у сегменті закладів швидкого та здорового харчування (fast healthy) з принципом вільного вибору інгредієнтів та унікальною можливістю комбінувати продукти на свій смак. Станом на лютий 2024 року до мережі Salateira входять понад 2 десятки ресторанів. Це 18 ресторанів в Києві, по одному у Дніпрі та

Харкові, 1 у Львові [24].

Загалом, здорове харчування – один із нових трендів, який стає все популярнішим. Здорова їжа, виготовлена з екологічно чистих продуктів, стає не тільки модним, але й етичним вибором для багатьох людей. Здорове харчування – це концепція, яка передбачає споживання продуктів, що містять велику кількість корисних речовин, таких як вітаміни, мінерали, антиоксиданти і білки, і мінімальну кількість шкідливих речовин, таких як трансжири, цукор і солі. Здорове харчування також включає в себе використання органічних, екологічно чистих продуктів, які не містять пестицидів і генетично модифікованих організмів. Однак здорове харчування в індустрії гостинності не означає лише використання здорових інгредієнтів. Воно також включає в себе збалансоване харчування і гармонію з природою. Таким чином українські ресторани і кафе, які пропонують здорову їжу, також стають екологічною альтернативою для своїх клієнтів. У цьому контексті здорове харчування в індустрії гостинності стає екологічним трендом. Багато ресторанів і кафе починають привертати увагу до своїх екологічних практик, таких як використання страв, приготовлених зі свіжих, органічних продуктів, а також раціонів, які відповідають потребам людей із різними дієтами, а саме – вегетаріанська, веганська, безглютенова тощо. Веганська кухня виключає будь-які продукти тваринного походження, включаючи м'ясо, рибу, молоко, яйця та мед, у той час як вегетаріанська кухня дозволяє споживання молочних продуктів та яєць. Вегани відмовляються від будь-яких продуктів тваринного походження з моральних або етичних міркувань, у той час як вегетаріанці можуть вибирати такий стиль харчування з огляду на здоров'я, екологію або релігійні переконання. Таким чином, веганська кухня є більш радикальною у своїй відмові від продуктів тваринного походження, ніж вегетаріанська. Окрім того, здорове харчування також сприяє зменшенню впливу на довкілля. Використання органічних продуктів допомагає уникати використання пестицидів і

хімічних добрив, що забруднюють ґрунт і водні ресурси. Здорова їжа також передбачає менше споживання м'яса, що вимагає великих витрат води і їжі для вирощування тварин.

Здорове харчування також має і соціальний аспект. Воно сприяє відчуттю добробуту і задоволення від споживання їжі, оскільки здорова їжа має чудовий смак і свіжість. Крім того вона сприяє підтримці місцевих фермерів і виробників, оскільки вимагає використання місцевих продуктів. Таким чином, здорове харчування стимулює розвиток місцевої економіки і підтримує сільськогосподарські галузі.

У світі, де люди все більше звертають увагу на своє здоров'я і довкілля, здорове харчування стає необхідністю. Воно відповідає потребам сучасного споживача і впливає на розвиток індустрії гостинності. Ресторани і кафе, які враховують цей тренд і пропонують здорову їжу, стають популярними серед клієнтів, які цінують своє здоров'я і природу. На наш погляд, здорове харчування як екологічний тренд в індустрії гостинності України має великий потенціал для подальшого розвитку і впливу на суспільство в цілому.

Ще одним прикладом позитивного вітчизняного досвіду із реалізації еко-ініціатив у ресторанну галузь є еко-ресторан «Yavir», розташований вздовж траси Луцьк-Рівне (*Додаток Г*).

Будівля, в якій розташований ресторан, є всередині лісового масиву. Саме тому заклад позиціонує себе як *лісовий* еко-ресторан. Цей факт зумовив певну стилістику внутрішнього простору та фасаду будівлі. В оздоблені дизайнери використали багато деревини, натуральні тканини, метал. По стилю інтер'єр більше нагадує шале, проте автори цього проєкту додатково використали декоративні елементи, які вказують на приналежність до української культури. Наприклад, інсталяція на стіні нагадує орнамент, який застосовували на писанках і в інших видах народного мистецтва для позначення ялин. Цікаво, що саме цей вид дерев росте у цій місцевості (с. Кадище, Волинська область) [6].

Усі ці еко-тренди не тільки сприяють збереженню навколишнього середовища, але й роблять українські ресторани більш привабливими для споживачів. Сучасні люди щораз більше цінують здоров'я, якість та екологічність продуктів, а також віддають перевагу компаніям, які дбають про довкілля. Тому ресторани, котрі впроваджують екологічні ініціативи не тільки мають можливість залучити нових клієнтів, але й зберегти існуючих.

Таким чином, еко-тренди у ресторанному бізнесі України стають щораз популярнішими та важливішими. Вони сприяють збереженню навколишнього середовища, поліпшенню якості продуктів та привабливості ресторанів для споживачів. Ресторани, що реалізують такі еко-тренди у своїй діяльності, мають можливість не тільки вести успішний бізнес, але й зробити свій внесок у збереження природних ресурсів заради сталого, екологічно чистого майбутнього.

РОЗДІЛ 3

ШЛЯХИ ВПРОВАДЖЕННЯ ЕКОЛОГІЧНИХ ІНІЦІАТИВ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ

3.1. Рекомендації щодо реалізації еко-ініціатив у готельних підприємствах

Готельна індустрія є однією з дуже важливих для економіки України, і вона має значний вплив на навколишнє середовище. Готелі споживають велику кількість енергії, води та інших ресурсів, також вони є джерелом значних обсягів відходів. Усвідомлення цієї проблеми в Україні зростає, і щораз більше готелів впроваджують різноманітні еко-ініціативи з метою зменшити свій вплив на навколишнє середовище.

В Україні екологічні ініціативи набирають популярності, і готельні підприємства мають можливість задовольнити зростаючий попит на екологічно чисті послуги. На нашу думку, реалізація еко-ініціатив може принести українським готельним підприємствам низку суттєвих переваг, зокрема:

- зменшення витрат на енергію, воду та інші ресурси;
- покращення іміджу готелю та його конкурентоспроможності;
- залучення нових клієнтів, які шукають екологічно чисті послуги;
- збільшення задоволеності гостей.

На наш погляд, реалізація еко-ініціатив у готелях України може бути здійснена в рамках різних напрямків, зокрема:

1. *Економія електроенергії:*

- заміна застарілого обладнання на енергоефективне;
- встановлення датчиків руху для автоматичного вимикання світла в порожніх приміщеннях;
- використання природнього освітлення в максимальній мірі;
- впровадження програми енергоменеджменту, яка допоможе

відстежувати та оптимізувати споживання енергії.

Технологія енергоменеджменту для готелів є важливим інструментом для зменшення витрат на енергію та підвищення сталості функціонування готелів [3; 29]. Вона має такі особливості (рис. 3.1):

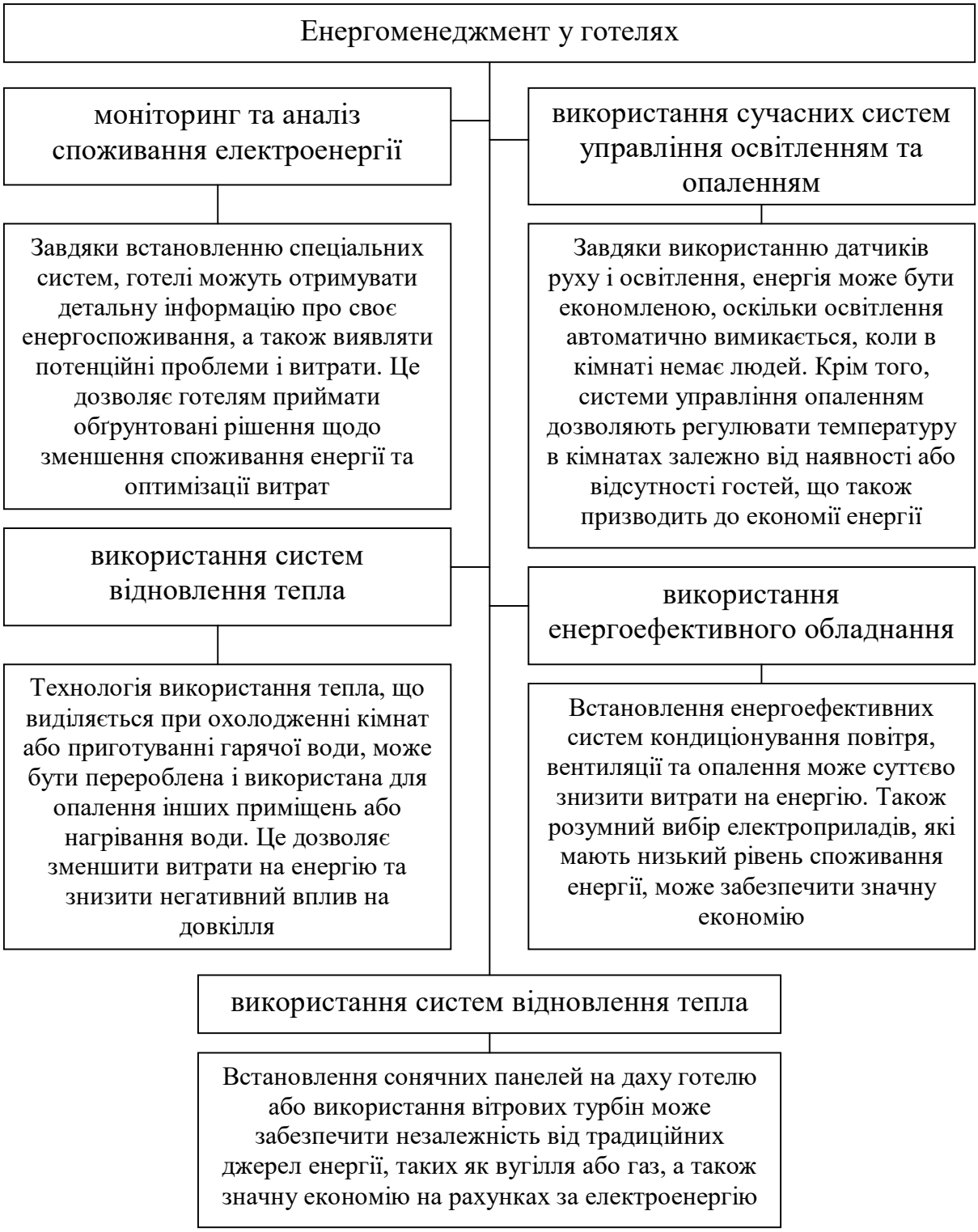

Рис. 3.1. Технологія енергоменеджменту для готелів

Авторська розробка.

2. *Економія води:*

- встановлення водних економізаційних пристроїв, таких як аератори для душових, крани з обмеженням потоку води та ін.;

- запровадження програми водоменеджменту, яка допоможе відстежувати та оптимізувати споживання води;

- заохочення гостей використовувати воду раціонально та відповідально.

3. *Зменшення відходів:*

- впровадження програми сортування відходів;

- заохочення гостей використовувати багаторазові матеріали, такі як пляшки для води, посуд та ін.

- зменшення обсягів харчових відходів, спрямування харчових відходів на ферми, добрива тощо.

4. *Зменшення використання хімічних речовин:*

- використання екологічно чистих миючих та чистячих засобів;

- впровадження програми екологічного чищення, яка допоможе зменшити використання хімічних речовин.

Варто також, на нашу думку, приділяти увагу екологічному дизайну готелів. Екологічний дизайн готелів – це концепція, що поєднує естетику та практичність з урахуванням екологічних аспектів [2].

Екологічний дизайн готелів зазвичай передбачає створення екологічних ландшафтів та садів. Готелі можуть вирощувати місцеві рослини, які не потребують багато води та ретельного догляду. Такі рослини можуть використовуватись як природні ізолятори, що допомагають зберігати тепло в будівлях та зменшують енергозатрати на опалення та кондиціонування повітря. Як засвідчує міжнародний досвід, більшість еко-готелів розташовано в унікальних природних комплексах на берегах озер, річок, у національних природних парках, заповідниках тощо.

Це, з одного боку, пов’язано з тим, що саме такі місця приваблюють людей, яким не байдужа доля природи. А з іншої сторони, такий комплекс мінімально шкодить навколишній природі, що дозволяє зберегти її первинну красу. Інша частина готелів розташовується в містах, але й тут можна робити якісне озеленення [2, с.190].

Екологічний дизайн готелів може не тільки знизити негативний вплив на навколишнє середовище, але й стати привабливою рекламною стратегією. Сьогодні щораз більше туристів обирають екологічно чисті готелі, які пропонують сталість та збереження природи. Такі готелі можуть отримати сертифікати екологічної сталості, які підтверджують їх зобов'язання до охорони довкілля та раціонального використання ресурсів.

Екологічний дизайн готелів є важливим кроком до створення сталого майбутнього. Під час проєктування готелів екологічний підхід є запорукою подальшого успішного функціонування цих закладів. Впровадження енергоефективних технологій, використання екологічних матеріалів та створення екологічних ландшафтів допомагають зменшити вплив готелів на навколишнє середовище та забезпечують сталість туристичної індустрії. Заохочуючи готелі до впровадження екологічного дизайну ми сприяємо збереженню нашої планети та збалансованому розвитку суспільства.

Реалізація таких еко-ініціатив вимагає певних інвестицій (іноді і досить значних), але вони можуть, на наш погляд, доволі швидко окупитися за рахунок зниження витрат на енергію, воду та інші ресурси. Крім того, реалізація таких еко-ініціатив може принести готельним підприємствам ряд інших переваг, таких як підвищення іміджу та конкурентоспроможності, залучення нових клієнтів та збільшення задоволеності гостей.

Готельні підприємства, котрі впроваджують екологічні ініціативи, демонструють свою прихильність до екологічно чистого туризму та відповідального ставлення до навколишнього середовища. Це може сприяти підвищенню привабливості таких підприємств для гостей, які шукають екологічно чисті послуги.

Таким чином, впровадження еко-ініціатив у діяльність готельних підприємств України – це важливий крок до створення більш сталої та екологічно свідомої індустрії гостинності та туризму.

Впровадження еко-ініціатив у діяльність готельних підприємств є важливим кроком у збереженні навколишнього середовища. Однією з основних еко-ініціатив є зменшення використання пластику та інших шкідливих матеріалів, заміна їх на екологічно чисті альтернативи. Готелі можуть також впроваджувати системи сортування сміття, енергоефективні технології та використання відновлюваних джерел енергії.

Запровадження еко-ініціатив допомагає готелям зменшити свій вуглецевий слід, знизити витрати на комунальні послуги та покращити імідж у очах споживачів. Гості все більше оцінюють старання готелів по збереженню довкілля та готові підтримувати та обирати екологічно-чисті готелі для свого перебування. Такі еко-ініціативи сприяють не лише покращенню умов проживання гостей, а й впливають на збільшення прибутку та конкурентоспроможності готелю на ринку.

Послідовне дотримання цих рекомендацій допоможе готелям зменшити своє вплив на навколишнє середовище, залучити нових клієнтів та стати прикладом для інших готельних підприємств.

3.2. Впровадження енергоефективних, екологічних технологій та обладнання у закладах громадського харчування

Ресторанна індустрія також має значний вплив на навколишнє середовище і бізнес в Україні. Ресторани споживають велику кількість енергії, води та інших ресурсів, і вони також є джерелом значних обсягів відходів. Усвідомлення цієї проблеми зростає, і все більше ресторанів впроваджують енергоефективні, екологічні технології та обладнання з метою зменшити свій вплив на навколишнє середовище.

В Україні екологічні ініціативи набирають популярності, і ресторани мають можливість співпрацювати з іншими підприємствами індустрії туризму та гостинності, задовольняючи зростаючий попит на екологічно чисті продукти та послуги. Реалізація еко-ініціатив може принести ресторанам ряд переваг, зокрема:

- зменшення витрат на енергію, воду та інші ресурси;
- покращення іміджу ресторану та його конкурентоспроможності;
- залучення нових клієнтів, які шукають екологічно чисті послуги;
- збільшення задоволеності гостей.

На нашу думку, впровадження енергоефективних, екологічних технологій та обладнання у ресторанах України може бути здійснено в рамках різних напрямків, зокрема:

- економія енергії – встановлення енергоефективного обладнання, використання природного освітлення, впровадження програм енергоменеджменту;
- енергоефективне обладнання для ресторанів;
- економія води - використання водних економізаційних пристроїв, впровадження програм водо менеджменту;
- водоекономізаційне обладнання для ресторанів;
- зменшення відходів – сортування відходів, використання багаторазових матеріалів, зниження обсягу харчових відходів;

- зменшення використання хімічних речовин – використання екологічно чистих миючих та чистячих засобів, впровадження програм екологічного чищення.

Нижче наведено наші конкретні рекомендації щодо впровадження енергоефективних, екологічних технологій та обладнання у ресторанах України:

1. *Економія електроенергії:*

- заміна застарілого обладнання на енергоефективне (LED-лампи, сонячні батареї тощо);

- встановлення датчиків руху для автоматичного вимикання світла в порожніх приміщеннях ресторану;

- максимальне використання природного освітлення;

- впровадження програми енергоменеджменту, яка допоможе відстежувати та оптимізувати споживання енергії.

2. *Економія води:*

- встановлення водних економізаційні пристрої, такі як аератори для душових, крани з обмеженням потоку води та ін.;

- заохочення гостей ресторану використовувати воду раціонально.

3. *Зменшення відходів:*

- реалізація програми сортування відходів, щоби працівники ресторану та гості могли сортувати відходи за видами;

- заохочення гостей використовувати багаторазові матеріали, такі як пляшки для води, посуд та ін.;

- зменшення обсягу харчових відходів, програми утилізації та використання відходів фермами тощо.

4. *Зменшення використання хімічних речовин:*

- використання екологічно чистих миючих та чистячих засобів;

- впровадження програми екологічного чищення, яка допоможе зменшити використання хімічних речовин.

Важливо використовувати професійне енергоефективне обладнання для ресторанів для зниження витрат на енергію та зменшення негативного впливу на навколишнє середовище. Традиційне обладнання, таке як холодильники, морозильні камери, посудомийні машини та плити, зазвичай споживають занадто великі обсяги енергії, що призводить до великих витрат для власників ресторанів і негативного впливу на довкілля. Однак існує широкий вибір професійного енергоефективного обладнання, яке допомагає ресторанам економити енергію та гроші. Один з прикладів такого обладнання – енергоефективні холодильники та морозильні камери класу А. Вони оснащені ізоляційними матеріалами високої якості та спеціальними технологіями, що забезпечують збереження холоду та мінімізацію витрат енергії. Крім того, такі прилади часто мають функцію автоматичного вимикання при досягненні необхідної температури, що додатково знижує споживання електроенергії.

Іншим прикладом енергоефективного обладнання є посудомийні машини з низьким рівнем споживання води та електроенергії. Такі машини використовують спеціальні технології, які дозволяють економити до 50 % води порівняно зі звичайними моделями. Окрім цього, вони мають режими економії енергії, які дозволяють зменшити споживання електроенергії під час роботи. Також, на нашу думку, варто звернути увагу на професійні електричні плити та печі, які використовують інноваційні технології, що дозволяють знизити споживання енергії та покращити якість готування їжі. Наприклад, індукційні плити використовують магнітне поле для нагрівання посуду, що дозволяє ефективно використовувати енергію та зменшити час готування.

За останні роки українські ресторатори все більше звертають увагу на використання сонячних панелей та інших відновлюваних джерел енергії. Сонячні панелі можуть бути встановлені на даху ресторану для генерації власної електроенергії, що дозволяє знизити витрати на електрику та негативний вплив на навколишнє середовище. Крім того,

деякі ресторани використовують енергію від сонячних панелей для нагрівання води та роботи посудомийних машин.

Професійне енергоефективне обладнання для ресторанів є не тільки вигідним з економічної точки зору, але й сприяє сталому розвитку і збереженню навколишнього середовища. Шляхом використання такого обладнання, ресторани можуть знизити свої витрати на енергію, зменшити викиди в атмосферу і сприяти збереженню природних ресурсів.

Реалізація таких еко-ініціатив безумовно вимагає певних (часто значних) інвестицій, але вони можуть достатньо швидко окупитися за рахунок зниження витрат на енергію, воду та інші ресурси. На наш погляд, впровадження екологічних ініціатив може принести українським ресторанам низку інших переваг, таких як підвищення іміджу та конкурентоспроможності, залучення нових клієнтів та збільшення задоволеності гостей.

Таким чином, ресторани, які впроваджують енергоефективні, екологічні технології та обладнання, демонструють свою прихильність до екологічно чистого туризму та відповідального ставлення до навколишнього середовища. Це може сприяти підвищенню привабливості таких закладів для гостей, які відповідально ставляться до навколишнього середовища та шукають екологічно чисті продукти й послуги.

ВИСНОВКИ

Індустрія гостинності може бути доволі енергозатратною та шкідливою для навколишнього середовища. Велика кількість відходів, енергозатрати та використання невідновлюваних ресурсів роблять її небезпечною для природи. Однак останнім часом спостерігається зростання популярності екологічних трендів в готельному та ресторанному бізнесі, які спрямовані на зменшення негативного впливу на довкілля та впровадження сталого розвитку.

Одним з головних еко-трендів є енергоефективність. Готелі, ресторани все частіше встановлюють енергозберігаючі системи, такі як LED-освітлення, датчики руху та автоматичне регулювання температури в номерах. Це дозволяє значно зменшити споживання електроенергії та знизити викиди вуглекислого газу. Деякі підприємства індустрії гостинності також використовують сонячні панелі для генерації електроенергії та встановлюють енергозберігаючі системи опалення та кондиціонування повітря.

Відходи є ще однією «болючою» проблемою в галузі. Втім варто зазначити, що окремі готелі та ресторани активно впроваджують програми управління відходами, спрямовані на переробку, вторинне використання та утилізацію відходів. Наприклад, вони можуть використовувати компостування для перетворення органічних відходів на добриво або вторинну переробку пластикових пляшок та паперу. Деякі заклади також стимулюють своїх гостей до мінімізації використання одноразових предметів, як-от пластикові пляшки чи пластикові столові прибори.

Іншим еко-трендом є використання натуральних та органічних продуктів у ресторанах готелів. Це передбачає вирощування овочів та фруктів на власних городах, закупівлю місцевих продуктів у фермерів та використання екологічно чистих інгредієнтів у стравах. Багато ресторанів також пропонують вегетаріанські або веганські меню, що сприяє

зменшенню впливу на навколишнє середовище, пов'язаного з вирощуванням тварин для харчування.

Популярними є також еко-готелі, які зосереджуються на сталому розвитку та екологічному гостьовому середовищі. Вони використовують енергоефективні технології, використовують тільки органічні та екологічно чисті товари, мають власні системи очищення води та пропонують екологічні активності для своїх гостей, такі як велосипедні екскурсії або екологічні лекції.

Загалом, еко-тренди в індустрії гостинності стають щораз популярнішими і необхідними для збереження навколишнього середовища. Впровадження сталого розвитку, енергоефективних технологій та програм управління відходами допомагають готелям і ресторанам зменшувати свій вплив на довкілля та ставати більш екологічно свідомими.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Абрамова А. Г., Мирошник Ю. А. Еко-тренд в сфері гостинності: економічні та соціальні аспекти. *Ефективна економіка*: електронне наукове видання. URL: https://doi.org/10.32702/2307-2105-2020.5.82.
2. Агліуллін Р., Закутенко В. Боєва А Екологічні тенденції та їх вплив на дизайн інтер'єру готелів. *Актуальні проблеми сучасного дизайну*: Матеріали IV Міжнар. наук.-практ. Конф. (м. Київ, 27 квітня 2022 р.) URL: https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/21142/1/APSD_2022_V2_P189-192.pdf .
3. Гончар І. М., Якобчук Р. Л. Застосування енергоефективних технологій в готелі. URL: https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/39259/1/Матеріали%20конференції_ГРТБ_1.pdf.
4. Гуаньнань Л. Сутність сталого розвитку підприємств у контексті глобальних цілей сталого розвитку. *Ефективна економіка*. 2020. № 11. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/11_2020/201.pdf.
5. Драницький Ю. Дизайн інтер'єрів сучасних готельних комплексів України: концептуальні підходи до проектування. *Вісник Львівської національної академії мистецтв*. 2015. Вип. 26. С. 180-187. https://lnam.edu.ua/files/Academy/nauka/visnyk/pdf_visnyk/26/21.pdf
6. Еко-інтер'єр від Leo D'uk Design: ресторан Yavir. URL: https://mayertrade.com.ua/blogs/eko-interyer-vid-leo-d-uk-design-restoran-yavir-b386.html.
7. Екосадиба «Мезон Бланш»: Офіційний сайт. URL: https://maison-blanche.com.ua/.

8. Експерти назвали топ еко-трендів 2020. URL: https://journalist.today/eksperty-nazvaly-top-eko-trendiv-2020/.
9. Крутько К. Подлепіна К. Екотренди у сфері гостинності як чинник сталості розвитку. *Сучасні тенденції у розвитку індустрії гостинності*. 2022. URL https://sportscience.ldufk.edu.ua/index.php/trends/article/view/1320.
10. Манич Т. І. Екологічність як інноваційний тренд готельної індустрії. *Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг*: Матеріали IX Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 9 грудня 2021 р.). Львів: Растр-7, 2021. 280 с. С.214-216.
11. Маселков А. В., Поясник О. Ю., Іщенко Т. І., Шидловська О. Б., Гавриш А. В. Інноваційний підхід до впровадження концепції «екологічний готель. *High Scientific Goals-2017*: матеріали конференції. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/maselkov.htm.
12. Мережа ресторанів «Батьківська хата». URL: http://batkivskahata.com/.
13. Мироненко М., Горбач Д. Еко-тренди в ресторанному бізнесі. *Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи*. Матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 20-21 березня 2023 р.). Полтава: ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2023. 774 с. С.703-704.
14. Миронов Ю. Б. Інновації в готельному бізнесі. *Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв*: Матеріали I Міжнар. наук.-практ. конф. Прага: Oktan Print, 2020. 232 с. С.186-187.
15. Миронов Ю. Б. Концепція сталого розвитку туризму. *Управління розвитком соціально-економічних систем*: Матеріали VI Міжнар.

наук.-практ. конф. (м. Харків, 15-16 червня 2022 р.). Харків: ДБТУ, 2022. 504 с. С.473-475.

16. Міжнародна програма еко-маркування «Зелений ключ». URL: https://www.greenkey.global/.
17. Пандяк І. Феномен індустрії гостинності: дефініція поняття, основні підходи, структура. *Вісник Львівського університету. Серія географічна*. 2016. Вип. 50. С. 277-285.
18. Пітик О. В., Табенська О. І. Управління закладами ресторанного господарства, орієнтованими на екологічний напрямок. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2017. № 6 (1). С. 155-158.
19. Поворознюк І. М., Нещадим Л. М., Тимчук С. В. та ін. Екотренди в індустрії гостинності: реалії та перспективи: монографія. Вінниця: ТВОРИ, 2023. 276 с.
20. Полотай Б. Я. Еко-тренди в ресторанному бізнесі. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2023. Вип. 8. С. 97-101. URL: https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-8-13.
21. Полотай Б. Я. Тенденції розвитку світової індустрії гостинності. *Актуальні проблеми економіки і торгівлі в сучасних умовах євроінтеграції* (м. Львів, 11-12 травня 2017 р.). Львів: ЛТЕУ, 2017. 440 с. С. 221-223.
22. Польова Л. В., Філюстін О. В. Концептуалізація діяльності еко-готелів екологічного спрямування. *Карпатський край*. 2015. № 1-2. С. 169-173. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/kkr_2015_1-2_24.
23. Потапчук О. В., Верезомська І. Г. Застосування інноваційних стратегій для підвищення конкурентоспроможності індустрії гостинності. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми,*

інновації: Матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 6-7 квітня 2023 р.). К.: КНУКІМ, 2023. 478 с. С. 456-458.

24. Сайт мережі ресторанів Salateira. URL: https://salateira.ua/.
25. Сембер А. Ю., Хома Т. В. Сучасні підходи до розвитку індустрії гостинності. *Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг*: Матеріали V Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 7 грудня 2017 р.) Львів: Растр-7, 2017. 368 с. С. 314-316.
26. Ситнік А. Ю., Красномовець В. А. Екологічний тренд у діяльності підприємств ресторанної сфери. *Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку*: Матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Умань, 30-31 жовтня 2019 р.). Умань: Візаві, 2019. 350 с. С.144-146.
27. Тарасюк В. С., Миронов Ю. Б. Екологічні інновації в індустрії гостинності. *Інновації, тренди та перспективи індустрії гостинності*: матеріали I Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 12 грудня 2019 р.). Львів: ЛТЕУ, 2019. 192 с. С. 165-168.
28. Щоголєва І. В., Соколовський В. А. Утилізація відходів як напрям екологізації діяльності готельних підприємств. *Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв*: Матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Кривий Ріг, 30 квітня 2021 р.). Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. 378 с. С. 357.
29. 10 Best Energy Management Systems for Hotels 2024. URL: https://hoteltechreport.com/building-management/energy-management.
30. Fantozzi J. How Tech Helps Restaurants Go Green. URL: https://www.nrn.com/operations/how-tech-helps-restaurants-go-green-and-save-green.

31. Radisson Blu. URL: https://www.radissonhotels.com/en-us/brand/radisson-blu.
32. Green Technology Choices. The Environmental and Resource Implications of Low-Carbon Technologies. URL: https://www.resourcepanel.org/reports/green-technology-choices.
33. Sustainability – Statistics & Facts. URL: https://www.statista.com/topics/7845/sustainability/.
34. UNWTO. World Tourism Organization a UN Specialized Agency. URL: https://www.unwto.org/.
35. Unlocking Sustainability in the Hospitality Industry. URL: https://www.greenkey.global/criteria.