

## **SPOSOBY WDRAŻANIA PRAKTYK ŚRODOWISKOWYCH W DZIAŁALNOŚCI PRZEDSIĘBIORSTW BRANŻY HOTELARSKO- RESTAURACJI: MIĘDZYNARODOWE DOŚWIADCZENIE**

***Oksana Konariwska***

*doktorat z ekonomii, profesor nadzwyczajny turystyki i biznesu  
hotelarsko-gastronomicznego Narodowy Uniwersytet Gospodarki  
Wodnej i zarządzanie przyrodą, (Równe, Ukraina)  
e-mail: konarivska@gmail.com  
ORCID: 0000-0002-1760-9264*

***Kateryna Hromachenko***

*kandydat nauk rolniczych, profesor nadzwyczajny turystyki i biznesu  
hotelarsko-gastronomicznego Narodowy Uniwersytet Gospodarki  
Wodnej i zarządzanie przyrodą, (Równe, Ukraina)  
e-mail: k.y.gromachenko@nuwm.edu.ua  
ORCID:0000-0002-1264-1142*

***Margarita Yakovishina***

*starszy wykładowca nadzwyczajny turystyki i biznesu hotelarsko-gastronomicznego  
Narodowy Uniwersytet Gospodarki Wodnej i zarządzanie przyrodą, (Równe, Ukraina)  
e-mail: m.s.yakovyshyna@nuwm.edu.ua  
ORCID: 0000-0002-0198-5812*

**Adnotacja.** W artykule dokonano analizy cech praktyk zrównoważonych ekologicznie, są wykorzystywane przez branżę hotelarsko-gastronomiczną świata, podane są wyniki badania wdrożenia praktyk ochrony środowiska w restauracjach w m. Równe. Globalne zmiany klimatyczne stały się jednym z imperatywnych problemów ludzkości, a wzrost liczby podróży i intensywny rozwój branży turystycznej wzbudziły duże zainteresowanie badaniami nad wpływem turystyki i firm hotelarskich i restauracyjnych na środowisko. Największym problemem środowiskowym w tej branży są odpady spożywcze i jednorazowe naczynia stołowe. Branża hotelarsko-gastronomiczna (kawiarnie, bary, restauracje, catering) wnosi bardzo duży wkład w całkowite straty żywności. Na obecnym etapie wiele restauracji zwraca się w stronę „zielonych praktyk”, ekologicznych metod prowadzenia działalności restauracyjnej, dominacji dań wegańskich w menu. Globalne trendy ostatnich lat pokazują wzrost liczby instytucji co działający zgodnie z normami kultury ekologicznej, w tym przedsiębiorstw branży restauracyjnej. Dużą wagę przywiązuje się do racjonalnego wykorzystania energii i wody. Dlatego rozpowszechnianie praktyk ekologicznych i środowiskowych, które są bardziej przyjazne dla środowiska, jest zrównoważoną opcją rozwoju sektora turystyki i hotelarsko-restauracyjnego, aby złagodzić negatywny wpływ działalności człowieka na środowisko. Materiałem do publikacji jest analiza raportów międzynarodowych organizacji turystyki i kierunku hotelarsko-restauracyjnego z badania praktyk środowiskowych i trendów światowych, a także wyniki ankiety w restauracjach m. Równe na temat odpowiedzialnej konsumpcji i wdrażania praktyk środowiskowych. Zgodnie z wynikami badania stwierdzono ten fakt,

że większość restauracji miasta Równe w swojej działalności stosuje ekologiczne zasady zrównoważonego rozwoju. Najczęstsze praktyki środowiskowe obejmują gospodarowanie odpadami poprzez sortowanie (77%), dostawa do recyklingu (70%), stosowanie ekologicznych opakowań jednorazowych (90%) oraz montaż urządzeń energooszczędnych i wodooszczędnych (odpowiednio 83% i 66%).

**Słowa kluczowe:** branża restauracyjna, praktyki ekologiczne, certyfikacja ekologiczna, zasady ekologiczne, zrównoważony rozwój, odpowiedzialna konsumpcja.

## **WAYS OF IMPLEMENTATION OF SUSTAINABILITY PRACTICES IN THE BUSINESS OPERATIONS OF THE HOTEL AND RESTAURANT: INTERNATIONAL EXPERIENCE**

***Oksana Konarivska***

*Candidate of Economic Sciences, Associate Professor,  
National University of Water Management and Environmental Engineering,  
Department of Tourism and Hotel and Restaurant Affairs, (Rivne, Ukraine)  
e-mail: konarivska@gmail.com  
ORCID: 0000-0002-1760-9264*

***Kateryna Gromachenko***

*Candidate of Agricultural Sciences Ph.D., associate Professor,  
National University of Water Management and Environmental Engineering,  
Department of Tourism and Hotel and Restaurant Affairs, (Rivne, Ukraine)  
e-mail: k.y.gromachenko@nuwm.edu.ua  
ORCID: 0000-0002-1264-1142*

***Marharyta Yakovyshyna***

*Senior Lecturer, National University of Water and Environmental Engineering,  
Department of Tourism and Hotel and Restaurant Affairs, (Rivne, Ukraine)  
e-mail: m.s.yakovyshyna@nuwm.edu.ua  
ORCID: 0000-0002-0198-5812*

**Abstract.** The article analyzes the features of environmentally sustainable practices used by the hotel and restaurant industry of the world, and presents the results of a study of the implementation of environmental practices in restaurants in Rivne. Global climate change has become one of the imperative problems of mankind, and the increase in the number of travelers and the intensive growth of the tourism industry has aroused considerable interest in research on the impact of tourism and hotel and restaurant business on the environment. One of the biggest environmental problems in this industry is food waste and disposable tableware. The hospitality industry (cafes, bars, restaurants, catering) makes a significant contribution to the total food losses. At the present stage, many restaurants are turning to "green practices", environmental methods of restaurant business, the dominance of vegan dishes in the menu. Global trends in recent years have shown an increase in the number of establishments operating in accordance with the norms of environmental culture, including the restaurant industry. Great importance is attached to the rational use of energy and water. Therefore, the spread of green and environmental practices, which are more environmentally friendly, is a sustainable option for the development of the tourism and

hotel and restaurant sector to mitigate the negative impact of human activities on the environment. The material for the publication was obtained from the analysis of international organizations reports on tourism, hotel and restaurant direction based on the study of environmental practices and world trends, as well as the results of a survey in restaurants in Rivne on responsible consumption and implementation of environmental practices. According to the results of the study, it is found that most of the restaurants of the city of Rivne apply the ecological principles of sustainable development in their activities. Common environmental practices include waste management through sorting (77%), recycling (70%), the use of environmentally friendly disposable packaging (90%), and the installation of energy-saving and water-saving equipment (83% and 66%, respectively).

**Key words:** restaurant industry, ecological practices, ecological certification, ecological principles, sustainable development, responsible consumption.

## **ШЛЯХИ ВПРОВАДЖЕННЯ ЕКОЛОГІЧНИХ ПРАКТИК В ДІЯЛЬНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ: МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД**

***Оксана Конаривська***

*кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Національного університету водного господарства та природокористування, (Рівне, Україна)*

*e-mail: konarivska@gmail.com*

*ORCID: 0000-0002-1760-9264*

***Катерина Громаченко***

*кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Національного університету водного господарства та природокористування, (Рівне, Україна)*

*e-mail: k.y.gromachenko@niwmt.edu.ua*

*ORCID: 0000-0002-1264-1142*

***Маргарита Яковичина М. С.***

*старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Національного університету водного господарства та природокористування, Рівне, Україна*

*e-mail: m.s.yakovyshyna@niwmt.edu.ua*

*ORCID: 0000-0002-0198-5812*

**Анотація.** В статті зроблений аналіз особливостей екологічно стійких практик, які застосовуються підприємствами готельно-ресторанної індустрії світу, та наведені результати дослідження впровадження екологічних практик у закладах ресторанного господарства м. Рівне. Глобальна зміна клімату стала однією з імперативних проблем людства, а збільшення темпів приросту кількості подорожуючих та інтенсивне зростання туристичної індустрії викликало значний інтерес до досліджень, присвячених впливу туризму та діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу на навколишнє середовище. Однією з найбільших екологічних проблем даної галузі є харчові відходи і одноразовий посуд. Вагомий

вклад у сумарні продовольчі втрати вносить індустрія гостинності (кафе, бари, ресторани, кейтеринг). На сучасному етапі у багатьох закладах ресторанних господарств спостерігається звернення до «зелених практик», екологічних методів ведення ресторанної діяльності, домінування у меню веганських страв. Світові тенденції останніх років засвідчили збільшення кількості закладів, що працюють згідно норм екологічної культури, у тому числі й підприємств ресторанної індустрії. Велике значення надається раціональному використанню енергії та води. Тому поширення впровадження зелених та екологічних практик, як більш дружніх до довкілля, є сталим варіантом розвитку туристичного та готельно-ресторанного сектору для пом'якшення негативного впливу діяльності людини на довкілля. Матеріалом для публікації став аналіз звітів міжнародних організацій туристичного та готельно-ресторанного спрямування з вивчення екологічних практик та світових тенденцій, а також результати опитування у закладах ресторанного господарства м. Рівне щодо відповідального споживання та впровадження екологічних практик. За результатами дослідження з'ясовано, що більшість з закладів ресторанного господарства міста Рівне застосовують у своїй діяльності екологічні принципи сталого розвитку. Серед поширених екологічних практик варто назвати поводження з відходами шляхом сортування (77%), здачі на переробку (70%), використання екологічного одноразового пакування (90%), а також установка енергозберігаючого та водозберігаючого обладнання (83% і 66% відповідно).

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

**Formulation of the problem.** The world community's awareness of the scale of the devastation caused by extreme weather, climate change and human activities has identified the theme of sustainable development as a priority № 1. At the present stage, environmental sustainability has become an integral part of business practices in all areas of human activity. After all, responsible consumption, in particular the economical use of resources to meet human needs, is one of the items on the list of 17 Global Sustainable Development Goals (*Sustainable Development Goals, 2020*).

Global trends in recent years have shown the widespread popularization of green practices in the hotel and restaurant industry, an increase in the number of institutions operating in accordance with internationally recognized norms of environmental culture. In Ukraine, the hotel and restaurant sector integrates environmental culture practices much more slowly than it does abroad. However, the network of hotels and restaurants is constantly growing, and consequently, the consumption of natural resources is increasing, which has a negative impact on the environment. In the restaurant industry, the problem of ensuring responsible consumption is associated with the consumption of water, energy, food losses and food waste. In this industry, one million tons of food is thrown away every year (70% of which could be used for food) (*Sedikova IO, Dyachenko Yu., 2019*). Decomposed food waste can emit greenhouse gases that contribute to global warming; as a result of combustion, they can also become sources of SO<sub>2</sub> and NO<sub>x</sub> emissions into the air, which mix with precipitation and acidify the soil and water when they hit the ground. Decomposed and soluble filtrate from food residues, enriched with nitrogen and phosphorus, can contribute to eutrophication of surface and groundwater pollution (*Yu-TingTang, 2020*). Therefore, one of the Global

objectives in "ensuring the transition to rational models of consumption and production" is: "by 2030 to halve the global food waste per capita and reduce food losses in the supply chain" (*Sustainable Development Goals, 2020*). Thus, the problem of implementation and compliance with environmental criteria in the hotel and restaurant industry of Ukraine needs special attention.

**Analysis of recent research.** Currently, the study of environmental practices implemented in the restaurant industry are actively engaged abroad. In particular, the National Restaurant Association of the United States in 2018 published a report on the results of a research initiative to study the practices of environmental sustainability and trends in the restaurant industry (*The State of Restaurant Sustainability, 2018*). K. Orfin-Tomaszewska and M. Sidorkiewicz investigated the use of sustainable development practices in Polish hotels. In Ukraine, such multifaceted research has begun to appear relatively recently. Braticel ML researched ecocultural practices of restaurants in the context of Ukrainian traditions and world experience. Ways to reduce food losses and food waste were considered by Sednikova IO, Dyachenko Yu. V. and others. Thus, the topic of sustainable environmental practices in the restaurant industry of Ukraine requires a deeper study.

**The purpose of the study:** to study the international experience of implementing sustainable development practices in the hotel and restaurant industry and to assess the prospects for its application in Ukraine, on the example of Rivne. To achieve this goal, the following tasks were outlined: to review environmental practices in the hotel and restaurant industry of the world, to conduct a pilot study on the level of their use in the restaurant industry of Rivne.

**Presenting main material.** The material for the publication was the analysis of reports of international organizations of tourism and hotel and restaurant profile on the study of environmental practices and current trends in this area of individual countries (*Center for Environmental Certification and Labeling, 2020, Sustainable Development Goals in Ukraine, 2020*), as well as the results of surveys in restaurants in Rivne on their activities in the context of sustainable development.

The urgency of solving the environmental problems of mankind contributes to the spread of "green practices" in business. In particular, the tourism industry - hotels and restaurants - are beginning to intensively implement environmental standards in their work. Various international green organizations develop and promote environmental norms, standards and certification, for example, the international non-profit organization Green Restaurant Association implements a system of certification of restaurant enterprises in more than 40 countries for the use of environmentally sustainable methods of energy use and water, organic food, waste processing, etc. (*Green Restaurant Association, 2020*).

It is worth noting that the world-famous companies in the hotel and restaurant industry pay great attention to environmental issues. For example, the German travel company TUI GROUP, which owns airlines, cruise ships and hotels, is constantly working to reduce the environmental footprint of leisure, while enhancing the positive aspects of travel, especially for locals. In order to reduce the amount of plastic waste, TUI has launched numerous initiatives in hotels, offices, on airplanes and on cruise liners. It is worth mentioning the developed TUI environmental development strategy of his company "TUI Better Holidays, Better World" for 2015-2020. with an ambitious goal - to achieve 10 million "greener and cleaner" holidays during 2020, annually

intensively implementing sustainable development practices in their activities. Data published in the latest TUI GROUP report on sustainable development shows an 84 percent increase in the number of customers staying in hotels with a certificate of sustainable development. According to TUI GROUP statistics, in 2019, 10.3 million customers stayed in ecological hotels with certificates of sustainable development. The goal of the TUI Better Holidays, Better World strategy was met a year earlier (*TUI GROUP, 2020*).

Among the specific examples of the use of environmental practices by the hotel and restaurant business of the TUI brand are the following:

- ROBINSON Club Agadir (Morocco) has installed solar panels on its roofs. The energy obtained in this way and the heat produced by the air conditioning systems is used both for heating water and for heating the pool area. This covers about 70% of the institution's hot water needs;

- In the Maldives, two ROBINSON hotels use drinking water treatment equipment. In it, sea water is desalinated and purified by osmosis. The resulting drinking water is bottled in 7,500 clean glass bottles. Used bottles are also washed, which eliminates the need to manufacture, transport and dispose of about 800,000 plastic bottles per year;

- ROBINSON Club Cala Serena (Mallorca) generates heat with three biomass boilers, each with a capacity of 200 kW, which provide hot water and heating for buildings and swimming pools. Installing a wood pellet system saves about 220,000 liters of ordinary fuel oil each year. CO<sub>2</sub> emissions significantly reduce CO<sub>2</sub> emissions (*TUI GROUP, 2020*).

A study of the use of sustainable development practices in Polish hotels confirms that the implementation of sustainable development measures by a hotel facility allows it to create a positive public image (*K. Orfin-Tomaszewska and M. Sidorkiewicz, 2018*).

Among the main environmental practices that are currently integrated and used in the restaurant industry of the world are:

- composting of food and processing of non-food waste (glass, plastic, cardboard, aluminum). Food waste can be reused as animal feed, processed and converted into soil or biogas (anaerobic fermentation). Usually, restaurants do not have enough space for composting or waste treatment facilities, in which case the owners enter into an agreement with special companies;

- installation of energy and water saving equipment (water flow limiters on taps; motion detectors for lighting corridors, lounges and outdoor lighting; LED, fluorescent or halogen lamps for indoor lighting; heating with a system of comfort control of room temperature, air conditioning and ventilation);

- use only ecological (non-toxic) detergents and cleaning products that are recognized by the international community as safe for humans and the environment;

- use of packaging and serving materials that are made from secondary raw materials, which significantly saves natural resources and reduces waste (eg, biodegradable (paper) containers, etc.);

- environmental friendliness of restaurant menus: organic food products grown without the use of toxic fertilizers; products of local producers (reduced air pollution associated with the use of transport), etc. The restaurant must offer local vegetables and fruits, fish and seafood grown and harvested using environmentally friendly methods, without harmful contaminants. In order to confirm the highest level of ecological



culture, the restaurant industry of international class should offer in the menu vegetarian dishes and dishes made from certified organic or certified naturally grown food produced locally (delivered from farms located at a distance of not more than 160 km. from the restaurant) or regional level (not more than 482 km). In general, the food kilometers - the route of transport of products from the place of cultivation to the kitchen of the restaurant - should not exceed a radius of 643 km, which is associated with a reduction of greenhouse gas emissions within the food system;

- the use of natural decor and recycled furniture for interior decoration, as well as the use of environmentally friendly building materials (doors and window frames, insulation, ceiling suspension systems, ceiling panels, flooring, etc.) (*Bratisel ML, 2019*).

The system of ecological certification and labeling allows to estimate ecological characteristics of goods and services. In Ukraine, there is a program of environmental certification and labeling "Green Crane", which is consistent with the requirements of the international standard ISO 14024 (*Center for Environmental Certification and Labeling ECOLABEL, 2020*). In particular, our country has standards that set environmental criteria for life cycle assessment for organizations ("green office") and services (temporary accommodation services (hotels, campsites, health and recreation facilities), trade services, bath services). Ukraine also has an international environmental certification system, the Green Key. In addition to the Green Key certification, in Ukraine there is a voluntary environmental certification for compliance of the hotel with the state standard DSTU ISO 14024: 2018. Unfortunately, so far no separate standards for the evaluation of food services, ie for the restaurant industry, have been developed in Ukraine. However, to assess the environmental friendliness of the restaurant business, you can use the standard "green office", which takes into account: saving water, heat, electricity, use of electrical equipment of energy saving class "A" and above, waste disposal, transport, purchase of eco-labeled products, for example "Recyclable plastic", "recyclable", "compostable", etc.

It is worth noting that the restaurant business is often combined with the hotel. Therefore, it is appropriate to consider the requirements of environmental criteria for temporary accommodation services. It was found that environmental certification involves the assessment of all aspects of the facility for placement. The criteria for this assessment establish clear indicators of the environmental performance that must be achieved by a hotel that is subject to environmental certification. For example, the energy efficiency requirements are as follows: at least 60% of light sources must be equipped with energy-saving lamps and at least 10% або LED or similar, at least 50% of electrical equipment must meet the energy efficiency class not lower than class "A". Also, in order to rationally use water resources, faucets for washbasins should have a maximum water flow of 6-8 l / min. More than 90% of all faucets must have one handle (lever faucet), thermostat or touch control, taps with water-saving nozzles. It is also necessary to ensure compliance with environmental legislation, have an effective thermal insulation system, implemented a system of minimization and separate collection of solid waste. Cleaning and cleaning products must be environmentally or organically certified. In addition, the menu for the guest must contain at least 60% of local products, it is also recommended to include in the menu at least 20% of organic or organically certified food. In general, the environmental standard for temporary accommodation services provides 64 additional criteria to the generally accepted

requirements of state norms and national standards (DSTU 4268, 4269), and it is available for implementation on the basis of objects of any scale and class (*Buzan G., 2016*).

The restaurant industry of Rivne (Ukraine) has 306 establishments, including 82 cafes, 70 restaurants, 53 cafes, 38 pubs, 33 pizzerias, 19 fast food establishments (fast food) and 11 canteens. In order to study the use of environmental practices in the restaurant industry of the city of Rivne, we conducted a survey form using Google, which was attended by 30 institutions. According to the results of the survey, it was found that:

- 23 restaurants of the city (77% of respondents) sort waste;
- only 6 establishments practice composting of waste (20% of respondents);
- 9 food establishments donate unused food to the needy (30% of respondents);
- plastic utensils are used by 19 institutions (63% of respondents);
- 27 institutions use ecological disposable tableware (90% of respondents);
- only 1 institution uses edible utensils in its activities;
- 21 institutions recycle cardboard, paper, aluminum and glass (70% of respondents);
- 17 establishments issue straws to all those who ordered drinks (57% of respondents), and 13 try to reduce their use and issue straws only when the customer requests (43% of respondents);
- 21 establishments buy seasonal vegetables and fruits from local farmers, thus supporting them (70% of respondents);
- 26 establishments have vegetarian and vegan dishes on their menu (87% of respondents);
- 11 institutions use only those products that are grown and transported in compliance with environmental principles (13% of respondents);
- 26 institutions use energy-saving lighting (87% of respondents);
- 20 institutions use lamps with motion sensors (66% of respondents);
- uses enterprises;
- 1 establishment uses solar panels and 2 establishments have solid fuel boilers;
- 25 institutions have energy-saving equipment (83% of respondents);
- 20 institutions have equipment to save water (66% of respondents);
- 13 establishments installed water flow limiters on taps (44% of respondents);
- 9 establishments buy only those detergents and cleaners that have eco-labels (30%);
- 6 establishments have ecologically labeled furniture and equipment (20% of respondents).

Thus, according to the results of the survey we can conclude that most of the restaurants of the city of Rivne apply in their activities the ecological principles of sustainable development. Common environmental practices include waste management through sorting (77%), recycling (70%), the use of environmentally friendly disposable packaging (90%), and the installation of energy-saving and water-saving equipment (83% and 66%, respectively).

As for the use of detergents and eco-labeled furniture, such practices are not yet widely implemented. As for the use of edible utensils, only one establishment in its menu offers visitors borsch in a plate of bread, kebabs in a plate of pita bread, and some salads in edible baskets.



**Conclusions.** Thus, the international experience of using sustainable development practices in hotel and restaurant enterprises is important for Ukraine's European integration and its entry into the world market. A key aspect in the formation of competitiveness is the implementation of international standards in Ukraine and participation in solving global problems of today, in particular, climate change and environmental protection.

In our opinion, the main obstacle to the intensive implementation of environmental practices in restaurants of Ukraine, the city of Rivne in particular, is imperfect legislation and unpredictable changes in the political situation that do not allow small businesses to develop long-term development strategy. However, it should be noted that in general there is a steady trend towards the spread of environmental awareness among entrepreneurs, which is embodied in the intensive implementation of sustainable environmental practices in the activities of various institutions, including restaurants.

#### References:

1. Bratitsel M. L. Ekokulturni praktyky XXI stolittia v svitovykh zakladakh restorannoho hospodarstva [Eco-cultural practices of the xxi century in the world institutions of the restaurant economy]. *Suchasni svitovi tendentsii rozvytku nauky, tekhnologii ta innovatsii : materialy naukovo-praktychnoi konferentsii*. Uzhhorod, 28-29 chervnia 2019 r. Kherson, 2019. S. 78-80. URL: <http://molodyvcheny.in.ua/files/conf/other/37june2019/23.pdf> (Accessed on 29.03.2020).
2. Buzan H. Ekolohycheskaia sertyfikatsiia otelei – instrument zelenoho marketynha, kotoryi daet vozmozhnost dostoino konkuryrovat [Hotel Eco-Certification is a green marketing tool that allows you to compete with dignity]. *Otelers&Restorator*. 2016. № 34 (54). URL: <https://www.ecolabel.org.ua/images/page/2016-10-31-01.pdf> (Accessed on 23.03.2020).
3. Sedikova I. O., Diachenko Yu. V. Shliakhy znyzhennia prodovolchyykh vtrat ta kharchovykh vidkhodiv [Ways to reduce food loses and food waste]. *Ekonomika kharchovoi promyslovosti*. Tom 11, Vypusk 4/2019. S. 98-104.
4. Tsentr ekolohichnoi sertyfikatsii ta markuvannia. [Center for Environmental Certification and Labeling ECOLABLE]. URL: <https://www.ecolabel.org.ua/> (Accessed on 15.03.2020).
5. Tsili staloho rozvytku v Ukraini [Sustainable development goals]. URL: <http://sdg.org.ua/ua/> (Accessed on 19.09.2020).
6. GREEN RESTAURANT ASSOCIATION. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-bumazhnyh-stakanchikov-v-ukraine-2020-god> (Accessed on 15.03.2020).
7. Less CO<sub>2</sub> emissions, less waste, more green energy: TUI delivered 43 million “greener and fairer” holidays since 2015. Sustainability news. 28 April 2020. TUI GROUP : web site. URL: <https://www.tuigroup.com/en-en/media/press-releases/2021/2021-04-28-tui-delivered-greener-and-fairer-holiday-since-2015> (Accessed on 30.03.2020).
8. Orfin-Tomaszewska K., Sidorkiewicz M. Shaping the image of a hotel facility in the context of sustainable development. *Proceedings of the 2018 VII International Scientific Conference Determinants of Regional Development*. No 1. Pila, 12-13 April, 2018. DOI: 10.14595/CP/01/017 (Accessed on 30.03.2020).
9. The State of Restaurant Sustainability. 2018 Edition. URL: [https://www.restaurant.org/downloads/pdfs/sustainability/restaurant\\_sustainability\\_researchreport2018.pdf](https://www.restaurant.org/downloads/pdfs/sustainability/restaurant_sustainability_researchreport2018.pdf) (Accessed on 05.03.2020).
10. Yu-TingTang. Chapter 14 - Accounting for the environmental impact of food waste on water resources and climate change. *Food Industry Wastes (Second Edition)* / Ed. Maria R. Kosseva, Colin Webb. 2020. P. 305-329. URL : <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128171219000140?via%3Dihub> (Accessed on 12.03.2020).

## ШЛЯХИ ВПРОВАДЖЕННЯ ЕКОЛОГІЧНИХ ПРАКТИК В ДІЯЛЬНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ: МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД

**Постановка проблеми.** Усвідомлення світовою спільнотою масштабів руйнувань, викликаних екстремальними погодними умовами, зміною клімату та діяльністю людини, визначило тему сталого розвитку як пріоритет № 1. На сучасному етапі екологічна стійкість стала невід'ємною частиною ділової практики всіх галузей людської діяльності. Адже, відповідальне споживання, зокрема економне використання ресурсів для задоволення потреб людини, є одним із пунктів у списку 17 Глобальних цілей сталого розвитку (*Цілі сталого розвитку, 2020*).

Світові тенденції останніх років засвідчили масштабну популяризацію зелених практик у готельно-ресторанній діяльності, збільшення кількості закладів, що працюють згідно визнаних світовою спільнотою норм екологічної культури. В Україні готельно-ресторанна сфера інтегрує практики екологічної культури набагато повільніше, ніж це відбувається за кордоном. Проте мережа готелів і ресторанів постійно розростається, а відповідно, і збільшується споживання природних ресурсів, що негативно впливає на довкілля. У ресторанному господарстві проблема забезпечення відповідального споживання пов'язана із витратою води, енергії, продовольчими втратами та харчовими відходами. У даній галузі кожного року викидається на сміття мільйон тон харчів (70 % яких можна було застосувати у їжу) (*Седікова І. О., Дьяченко Ю., 2019*). Розкладені харчові відходи можуть виділяти парникові гази, які сприяють потеплінню клімату; в результаті спалювання вони також можуть стати джерелами викидів SO<sub>2</sub> та NO<sub>x</sub> у повітря, які змішуються з опадами і, потрапляючи на землю, підкислюють ґрунт і воду. Розкладений і розчинний фільтрат із залишків їжі, збагачений азотом і фосфором, може сприяти евтрофікації поверхневих і забрудненню підземних вод (*Yu-TingTang, 2020*). Тому, одним із Глобальних завдань у «забезпеченні переходу до раціональних моделей споживання і виробництва» є: «до 2030 року скоротити вдвічі в перерахунку на одну особу населення загальносвітовий обсяг харчових відходів і зменшити втрати продовольства у виробничо-збутових ланцюжках» (*Цілі сталого розвитку, 2020*). Отже, проблема впровадження та дотримання екологічних критеріїв у закладах готельно-ресторанної індустрії України потребує особливої уваги.

**Аналіз останніх досліджень.** Нині дослідженням екологічних практик, що впроваджуються на підприємствах ресторанної індустрії активно займаються за кордоном. Зокрема, Національна асоціація ресторанів США у 2018 році опублікувала звіт за результатами дослідницької ініціативи з вивчення практик екологічної стійкості та тенденцій у ресторанній галузі (*The State of Restaurant Sustainability, 2018*). К. Орфін-Томашевська та М. Сидоркевич досліджували використання практик сталого розвитку у польських готелях. В Україні подібні багатоаспектні дослідження почали з'являтися відносно недавно. Братіцел М. Л. досліджувала екокультурні практики ресторанів у контексті українських традицій та світового досвіду. Шляхи зниження продовольчих втрат та харчових відходів розглядали Седнікова І. О., Дьяченко Ю. В. та ін. Отже, тема стійких екологічних практик на підприємствах ресторанної індустрії України вимагає більш глибокого вивчення.

**Мета дослідження:** вивчити міжнародний досвід впровадження на підприємствах готельно-ресторанної індустрії практик сталого розвитку та оцінити

перспективи його застосування в Україні, на прикладі м. Рівне. Для досягнення поставленої мети були окреслені **завдання**: зробити огляд екологічних практик у готельно-ресторанному господарстві світу, провести пілотне дослідження щодо рівня їх використання у ресторанному господарстві м. Рівне.

**Виклад основного матеріалу.** Матеріалом для публікації став аналіз звітів міжнародних організацій туристичного та готельно-ресторанного профілю з вивчення екологічних практик та сучасних тенденцій у даній галузі окремих країн (*Центр екологічної сертифікації та маркування, 2020, Цілі сталого розвитку в Україні, 2020*), а також результати опитування у закладах ресторанного господарства м. Рівне щодо їх діяльності в контексті сталого розвитку.

Актуальність вирішення екологічних проблем людства сприяє поширенню «зелених практик» у здійсненні підприємницької діяльності. Зокрема, заклади туристичної індустрії - готелі та ресторани - починають інтенсивно впроваджувати екологічні стандарти у своїй роботі. Розробкою та популяризацією екологічних норм, стандартів та сертифікації займаються різноманітні міжнародні «зелені» організації. Для прикладу, міжнародна некомерційна організація Green Restaurant Association (Асоціація зелених ресторанів) впроваджує у понад 40 країнах систему сертифікації підприємств ресторанної галузі на предмет застосування екологічно стійких методів використання енергії та води, органічних харчових продуктів; переробки відходів та ін. (*Green Restaurant Association, 2020*).

Варто зазначити, що відомі світові компанії готельно-ресторанної індустрії приділяють велику увагу питанням охорони навколишнього середовища. Для прикладу, німецька туристична компанія TUI GROUP, яка володіє авіакомпаніями, круїзними судами та готелями, постійно працює над тим, щоб зменшити екологічний слід від відпочинку, одночасно посилюючи позитивні аспекти подорожі, зокрема для місцевих жителів. З метою зменшення кількості пластикових відходів TUI запустили численні ініціативи в готелях, офісах, на літаках і на круїзних лайнерах. Варто згадати про розроблену TUI екологічну стратегію розвитку своєї компанії «TUI Better Holidays, Better World» на 2015-2020 р.р. з амбіційною метою - досягти проведення 10 мільйонів «зеленіших та чистіших» свят упродовж 2020 року, щорічно інтенсивно впроваджуючи практики сталого розвитку у своїй діяльності. Дані, опубліковані в останньому звіті TUI GROUP про сталий розвиток, показують 84-відсоткове зростання кількості клієнтів, які зупиняються в готелях із сертифікатом сталого розвитку. За статистикою TUI GROUP вже упродовж 2019 року у екологічних готелях із сертифікатами сталого розвитку зупинилися 10,3 мільйона клієнтів. Мету стратегії «TUI Better Holidays, Better World» було виконано на рік раніше (*TUI GROUP, 2020*).

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

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

- на Мальдівах два готелі ROBINSON використовують обладнання для очищення питної води. У ньому морська вода опріснюється і очищається за допомогою процесу осмосу. Отримана питна вода розливається у 7500 чистих скляних

пляшок. Використані пляшки також миються, що усуває необхідність виготовляти, транспортувати та утилізувати близько 800 000 пластикових пляшок на рік;

- готель ROBINSON Club Cala Serena (Майорка) генерує тепло за допомогою трьох котлів на біомасі, кожен з потужністю 200 кВт, які забезпечують подачу гарячої води та опалення для будівель та басейнів. Встановлення системи деревних пелет щороку заощаджує близько 220 000 літрів звичайного мазуту. Під час генерування тепла в клубі значно зменшуються викиди CO<sub>2</sub> TUI GROUP, 2020).

Дослідження використання практик сталого розвитку у польських готелях підтверджує те, що реалізація готельним об'єктом заходів сталого розвитку дозволяє йому створити позитивний суспільний імідж (*К. Орфін-Томашевська та М. Сидоркевич, 2018*).

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

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

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

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

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

- екологічність меню ресторанів: харчові органічні продукти, що вирощуються без використання токсичних добрив; продукти місцевих виробників (зменшується забруднення повітря, що пов'язане з використанням транспорту) тощо. У своєму меню заклади ресторанного господарства обов'язково повинні пропонувати місцеві овочі та фрукти, рибу та морепродукти, що вирощуються та добуваються з використанням екологічно безпечних методів, без шкідливих забруднювачів. Заклад ресторанної індустрії міжнародного класу з метою підтвердження найвищого рівня екологічної культури повинен пропонувати у меню вегетаріанські страви та страви, вироблені з сертифікованих органічних чи сертифіковано натурально вирощених харчових продуктів, що виробляються на місцевому (доставляються з фермерських господарств, що знаходяться на відстані не більше 160 км від ресторану) або регіональному рівні (не більше 482 км). Загалом продовольчі кілометри – шлях транспортування продуктів від місця вирощення до кухні закладу ресторанного господарства, – не повинні перевищувати радіус 643 км, що пов'язано зі зменшенням викидів парникових газів у межах продовольчої системи;

– застосування натурального декору та меблів зі вторинної сировини для внутрішнього оздоблення приміщення, а також використання екологічно безпечних будівельних матеріалів (двері та віконні рами, ізоляція, стельові підвісні системи, стельові панелі, підлога тощо) (*Братіцел М. Л., 2019*).

Оцінити екологічні характеристики товарів та послуг дозволяє система екологічної сертифікації та маркування. В Україні діє програма екологічної сертифікації та маркування «Зелений журавлик», яка узгоджена з вимогами міжнародного стандарту ISO 14024 (*Центр екологічної сертифікації та маркування ECOLABEL, 2020*). Зокрема, в нашій країні діють стандарти, що встановлюють екологічні критерії оцінювання життєвого циклу для організацій («зелений офіс») та послуг (послуг з тимчасового розміщення (готелі, кемпінги, заклади оздоровлення та відпочинку); послуг з торгівлі; послуги банні). В Україні також діє міжнародна система екологічної сертифікації, Green Key («Зелений Ключ»). Окрім сертифікації Green Key, в Україні діє добровільна екологічна сертифікація на відповідність діяльності готелю державному стандарту ДСТУ ISO 14024:2018. На жаль, поки що окремих стандартів для оцінювання послуг з харчування, тобто для закладів ресторанної індустрії, в Україні не розроблено. Проте, для оцінювання екологічності підприємств ресторанного бізнесу можна використовувати стандарт «зелений офіс», в якому враховується: економія води, тепла, електроенергії, використання електрообладнання класу енергозбереження «А» і вище, утилізація відходів, транспорт, закупівля продукції, позначеної екологічним маркуванням, наприклад «пластик придатний до переробки», «вторинна переробка», «підлягає компостуванню» тощо.

Варто зазначити, що ресторанний бізнес досить часто поєднується із готельним. Тому доречно розглянути вимоги екологічних критеріїв для послуг з тимчасового розміщення (проживання). З'ясовано, що екологічна сертифікація передбачає проведення оцінки усіх аспектів діяльності об'єкту для розміщення. Критерії даної оцінки встановлюють чіткі показники екологічних характеристик, яких необхідно досягти готелю, який проходить екологічну сертифікацію. Наприклад, вимоги щодо енергоефективності наступні: не менше 60% джерел освітлення повинні бути оснащені енергозберігаючими лампами і не менше 10% – світлодіодними або подібними до них, не менше 50% електроустаткування повинно відповідати класу енергоефективності не нижче класу «А». Також, з метою раціонального використання водних ресурсів змішувачі для умивальників повинні мати максимальні витрати води 6-8 л / хв. Більше 90% усіх змішувачів повинні мати одну ручку (важеля змішувач), термостат або сенсорне управління, крани з водозберігаючими насадками. Також необхідно забезпечити дотримання вимог природоохоронного законодавства, мати ефективну систему теплоізоляції, впроваджену систему мінімізації та роздільного збору твердих відходів. Засоби, що застосовуються для чищення й прибирання повинні бути екологічно або органічно сертифікованими. Крім того, меню для гостя має містити не менше 60% продуктів місцевого походження, також рекомендується до меню включати не менше 20% екологічних або органічно сертифікованих продуктів харчування. В цілому, екологічний стандарт на послуги з тимчасового розміщення (проживання) встановлює 64 додаткових критеріїв до загальноприйнятих вимог державних норм і національних стандартів (ДСТУ 4268, 4269), при цьому він доступний для виконання на базі об'єктів будь-яких масштабів і класу (*Бузан Г., 2016*).



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

- 23 заклади ресторанного господарства міста (77 % опитуваних) сортують відходи;

- практикують компостування відходів лише 6 закладів (20 % опитуваних);

- 9 закладів харчування дарують невикористану їжу малозабезпеченим (30% опитуваних);

- пластиковий посуд у своїй діяльності використовують 19 закладів (63% опитуваних);

- 27 закладів використовують екологічний одноразовий посуд (90% опитуваних);

- лише 1 заклад використовує їстівний посуд у своїй діяльності;

- 21 заклад здає на переробку картон, папір, алюміній та скло (70% опитуваних);

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

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

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

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

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

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

- використовує а це підприємств;

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

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

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

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

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

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

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

Що стосується використання миючих засобів та меблів з екологічним маркуванням, то такі практики ще широко не впроваджені. Щодо використання їстівного посуду, то лише один заклад у своєму меню пропонує відвідувачам



борщ у тарілці з хлібини, шашлик у тарілці з лавашу, а деякі салати подати у їстівних корзинках.

**Висновки.** Отже, міжнародний досвід використання практик сталого розвитку на готельно-ресторанних підприємствах є важливим для євроінтеграції України та виходу її на світовий ринок. Ключовий аспект у формуванні конкурентоспроможності полягає у впровадженні в Україні міжнародних стандартів та участі у вирішенні глобальних проблем сучасності, зокрема, зміни клімату та охорони довкілля.

На нашу думку, основною перешкодою на шляху інтенсивного впровадження екологічних практик у закладах ресторанного господарства України, міста Рівне зокрема, є недосконале законодавство та непередбачувані зміни політичної ситуації, які не дозволяють дрібним підприємцям розробляти стратегію розвитку свого закладу на далеку перспективу. Проте, варто зазначити, що у цілому відмічається стійка тенденція до поширення екологічної свідомості серед підприємців, що втілюється у інтенсивне впровадження стійких екологічних практик в діяльність різноманітних закладів, у тому числі й закладів ресторанної індустрії.

#### Список використаних джерел:

1. Братіцел М. Л. Екокультурні практики ХХІ століття в світових закладах ресторанного господарства. *Сучасні світові тенденції розвитку науки, технологій та інновацій* : матеріали науково-практичної конференції. Ужгород, 28-29 червня 2019 р. Херсон, 2019. С. 78-80. URL: <http://molodyvcheny.in.ua/files/conf/other/37june2019/23.pdf> (дата звернення 29.03.2020).
2. Бузан Г. Экологическая сертификация отелей – инструмент зеленого маркетинга, который дает возможность достойно конкурировать. *Отельер&Ресторатор*. 2016. № 34 (54). URL: <https://www.ecolabel.org.ua/images/page/2016-10-31-01.pdf> (дата звернення 23.03.2020).
3. Седікова І. О., Дьяченко Ю. В. Шляхи зниження продовольчих втрат та харчових відходів. *Економіка харчової промисловості*. Том 11, Випуск 4/2019. С. 98-104.
4. Центр екологічної сертифікації та маркування. URL: <https://www.ecolabel.org.ua/> (дата звернення 15.03.2020).
5. Цілі сталого розвитку в Україні. URL: <http://sdg.org.ua/ua/> (дата звернення 19.03.2020).
6. GREEN RESTAURANT ASSOCIATION. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-bumazhnyh-stakanchikov-v-ukraine-2020-god> (Accessed on 15.03.2020).
7. Less CO<sub>2</sub> emissions, less waste, more green energy: TUI delivered 43 million “greener and fairer” holidays since 2015. Sustainability news. 28 April 2020. *TUI GROUP* : web site. URL: <https://www.tuigroup.com/en-en/media/press-releases/2021/2021-04-28-tui-delivered-greener-and-fairer-holiday-since-2015> (Accessed on 30.03.2020).
8. Orfin-Tomaszewska K., Sidorkiewicz M. Shaping the image of a hotel facility in the context of sustainable development. *Proceedings of the 2018 VII International Scientific Conference Determinants of Regional Development*. No 1. Pila, 12-13 April, 2018. DOI: 10.14595/CP/01/017.
9. The State of Restaurant Sustainability. 2018 Edition. URL: [https://www.restaurant.org/downloads/pdfs/sustainability/restaurant\\_sustainability\\_researchreport2018.pdf](https://www.restaurant.org/downloads/pdfs/sustainability/restaurant_sustainability_researchreport2018.pdf) (Accessed on 05.03.2020).
10. Yu-TingTang. Chapter 14 - Accounting for the environmental impact of food waste on water resources and climate change. *Food Industry Wastes (Second Edition)* / Ed. Maria R. Kosseva, Colin Webb. 2020. P. 305-329. URL : <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128171219000140?via%3Dihub> (Accessed on 12.03.2020).