

СТАЛИЙ РОЗВИТОК ТА GREEN-ІННОВАЦІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ ЯК СТРАТЕГІЯ ПОВОЄННОЇ ВІДБУДОВИ

Дишкантюк О. В.

*кандидат технічних наук, доцент,
декан факультету менеджменту,
готельно-ресторанної справи та туризму
Міжнародний гуманітарний університет
м. Одеса, Україна*

Марковська А. В.

*аспірант
Міжнародний гуманітарний університет
м. Одеса, Україна*

Повоєнний період вимагає інноваційних підходів для відбудови економіки України, особливо в індустрії гостинності, що має потенціал стати ключовим драйвером економічного відродження. Індустрія гостинності, яка зазнала значних втрат внаслідок війни, потребує стратегічного підходу до відновлення з урахуванням сучасних тенденцій сталого розвитку. Впровадження греен-інновацій є актуальним через необхідність формування економічно ефективних, екологічно чистих і соціально відповідальних підприємств, здатних конкурувати на міжнародному туристичному ринку. Поняття сталого розвитку включає три основних компоненти: економічний розвиток, екологічну відповідальність і соціальну стабільність. У контексті індустрії гостинності України сталий розвиток передбачає не лише відновлення економічних показників, а й впровадження інновацій, які мінімізують негативний вплив на довкілля та підтримують місцеві громади [1].

Green-інновації охоплюють впровадження технологій енергоефективності, використання відновлюваних джерел енергії, екологічне будівництво та управління відходами. Важливими напрямками таких інновацій є також органічне та локальне харчування, створення екологічно чистих номерів у готелях, застосування безпечних для навколишнього середовища мийних та дезінфекційних засобів [2]. За результатами аналізу міжнародного досвіду, країни Європейського Союзу, такі як Данія, Швеція та Естонія, активно застосовують греен-інновації, завдяки чому їх туристичний сектор демонструє стабільне зростання навіть у періоди економічних криз. Наприклад, у Данії та Швеції широко

впроваджено програми сертифікації «Green Key», що підтверджують екологічність і сталий розвиток готельних та ресторанних закладів, створюючи привабливий бренд на міжнародному рівні [1].

Україна також має певні позитивні практики, які можна масштабувати в післявоєнний період. Так, у Львові та Києві вже діють заклади, що активно застосовують green-інновації, наприклад, енергоефективні рішення, сортування сміття, використання локальних продуктів та відповідальне споживання води. За результатами досліджень Красномовець В. А., Машкова О. В. [3] перевагу заклади гостинності віддають простим крокам, що потребують невеликих фінансових інвестицій. Найпопулярнішим способом реалізації екологічної політики є сортування відходів (44%), ще 33% сповідують Zero Waste підхід, а 31% вживають заходів з організації охорони та підтримки природного середовища в громаді функціонування. Проте ці практики залишаються швидше винятками, ніж масовою тенденцією, і потребують ширшого впровадження.

Green-інновації в ресторанному бізнесі передбачають цілий комплекс заходів, спрямованих на зменшення негативного впливу на навколишнє середовище та підвищення сталості діяльності закладів. Основні аспекти впровадження безвідходних технологій у ресторанному бізнесі, аналіз існуючих проблем та визначення перспектив розвитку цієї концепції авторами викладено у попередній публікації [2].

До інновацій належать:

- *Використання локальних та сезонних продуктів*, що сприяє зменшенню логістичних витрат, викидів CO₂ та підтримує місцевих виробників, що позитивно впливає на економіку регіонів.

- *Безвідходні технології та управління харчовими відходами*, зокрема впровадження компостування, повторне використання продуктів, а також переробка органічних відходів на добрива чи біопаливо знижують екологічне навантаження.

- *Енергоефективні рішення*, серед яких встановлення енергоощадного освітлення, енергозберігаючого обладнання та використання альтернативних джерел енергії дозволяє значно зменшити енерговитрати.

- *Екоупаковка та відмова від пластику*. Використання упаковок з перероблених та біорозкладних матеріалів покращує екологічну репутацію ресторану та відповідає світовим екологічним стандартам.

- *Раціональне використання водних ресурсів*: застосування автоматичних систем регулювання води, водозберігаючих пристроїв, що скорочують споживання води без втрати якості сервісу.

- *Освітні та інформаційні кампанії*. Проведення заходів, які підвищують обізнаність гостей щодо сталого споживання та екологічної відповідальності, формує позитивний імідж ресторану та підвищує його репутацію.

Впровадження цих інновацій дозволяє ресторонам не лише покращити свій екологічний слід, а й підвищити власну конкурентоспроможність на сучасному ринку гостинності.

Важливим аспектом сталого розвитку в післявоєнний період є також соціальна відповідальність підприємств індустрії гостинності. Підприємства можуть відігравати важливу роль у соціальному відновленні, забезпечуючи працевлаштування внутрішньо переміщених осіб, ветеранів війни та інших соціально вразливих груп населення. Це не лише покращить репутацію підприємств, а й сприятиме загальній стабілізації суспільства. Для ефективної реалізації сталих та green-інновацій необхідна активна підтримка державних органів, впровадження фінансових стимулів для підприємств, а також розвиток державно-приватного партнерства у сфері екологічних ініціатив. Отже, впровадження сталого розвитку та green-інновацій у готельно-ресторанну галузь України є важливою складовою стратегії повоєнного економічного відновлення країни. Реалізація зазначених заходів дозволить підвищити конкурентоспроможність українських підприємств гостинності на міжнародному ринку, сприятиме покращенню екологічної ситуації в регіонах та стимулюватиме соціальну відповідальність бізнесу.

Література:

1. Дишкантюк О.В. Інституційна трансформація для сталого розвитку індустрії гостинності // Український економічний часопис, № 7 / 2024
2. Дишкантюк О., Марковська А. Безвідходні технології у ресторанному бізнесі: сучасний стан, проблеми та перспективи. Глобалізаційні процеси: виклики та рішення: матеріали IX Міжнародної науково-практичної конференції (Одеса, МГУ, 12 листопада 2024 р.). 2024 р. С. 230-233.
3. Красномоєць В. А., Машкова О. В. Оцінка екологічних ініціатив в діяльності закладів готельно-ресторанної галузі в Україні під час війни. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: Економіка і менеджмент*. 2023. Вип. 57. С. 54-62. URL: <http://jnas.nbu.gov.ua/article/UJRN-0001495515>