



Наукові перспективи
Видавнича група

ISSN 2786-5274 (Print)
DOI:10.52058/2786-5274-2024-9(37)

*Ми їстимось за те, чому
немає чини в усьому світі —
за Батьківщину.
О. Довженко*



Наукові інновації та передові технології

СЕРІЯ "УПРАВЛІННЯ ТА АДМІНІСТРУВАННЯ"

СЕРІЯ "ПРАВО"

СЕРІЯ "ЕКОНОМІКА"

СЕРІЯ "ПСИХОЛОГІЯ"

СЕРІЯ "ПЕДАГОГІКА"

№ 9(37) 2024

Всеукраїнська Асамблея докторів наук із державного управління



у рамках роботи Видавничої групи «Наукові перспективи»

«Наукові інновації та передові технології»

(Серія «Управління та адміністрування», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Психологія», Серія «Педагогіка»)

Випуск № 9(37) 2024

Київ – 2024

Ukrainian Assembly of Doctors of Sciences in Public Administration



within the work of the Publishing Group «Scientific Perspectives»

«Scientific innovations and advanced technologies»

(Series «Management and administration», Series «Law», Series «Economics», Series «Psychology», Series «Pedagogy»)

Issue № 9((37) 2024

Kyiv – 2024



ISSN 2786-5274 Print

УДК 001.32:1 /3/(477)(02)

DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-9\(37\)](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-9(37))

**«Наукові інновації та передові технології» (Серія «Управління та адміністрування»,
Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Психологія», Серія «Педагогіка»):
журнал. 2024. № 9(37) 2024. С. 1257.**

*Рекомендовано до друку Президією Всеукраїнської Асамблеї докторів наук з державного управління
(Рішення від 06.09.2024, № 4/9-24)*

*Свідоцтво про державну реєстрацію друкованого засобу масової інформації:
серія КВ № 24962-14902Р від 13.09.2021 р.*

*Журнал видається за наукової підтримки: Інституту філософії та соціології Національної Академії Наук
Азербайджану (Баку, Азербайджан), громадської організації «Асоціація науковців України», громадської організації
«Християнська академія педагогічних наук України» та громадської організації «Всеукраїнська асоціація педагогів і
психологів з духовно-морального виховання».*



**Згідно наказу Міністерства освіти і науки України від 30.11.2021 № 1290
журналу присвоєно категорію "Б" із права**

**Згідно наказу Міністерства освіти і науки України від 01.02.2022 № 89
журналу присвоєно категорію "Б" із педагогіки**

**Згідно наказу Міністерства освіти і науки України від 07.04.2022 № 320 журналу
присвоєно категорію "Б" із економіки та державного управління**

**Згідно наказу Міністерства освіти і науки України від 20.06.2023 № 768 журналу
присвоєно категорію "Б" зі спеціальностей 073 - менеджмент, 076 - підприємництво
та торгівля, 015 - професійна освіта**

**Згідно наказу Міністерства освіти і науки України від 23.08.2023 № 1035 журналу
присвоєно категорію "Б" зі спеціальності 053 - психологія**



*Наукове видання включено до міжнародної наукометричної
бази Index Copernicus, міжнародної пошукової системи Google
Scholar та до міжнародної наукометричної бази даних Research Bible.*

*Журнал заснований з метою розвитку вітчизняного наукового потенціалу у галузях державного управління,
права, економіки, психології, педагогіки та його інтеграції у світовий науковий простір, шляхом оприлюднення
результатів наукових досліджень.*

Головний редактор:



Романенко Євген Олександрович — доктор наук з державного управління, професор, Заслужений юрист України, полковник Центрального науково-дослідного інституту Збройних Сил України, Президент громадської наукової організації «Всеукраїнська асамблея докторів наук з державного управління» (Київ, Україна)





- Мазуркевич І.О., Постова В.В.** 708
*БЕЗВІДХОДНЕ ВИРОБНИЦТВО ЯК КЛЮЧ ДО СТАЛОГО РОЗВИТКУ
РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ*
- Новицький В.В.** 719
*ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ РЕСУРСІВ І СТАЛІЙ РОЗВИТОК: ЕКОНОМІЧНІ,
ЕКОЛОГІЧНІ ТА СОЦІАЛЬНІ АСПЕКТИ В УМОВАХ ГЛОБАЛЬНИХ ВИКЛИКІВ*
- Павлова О.М.** 731
*ЛЮДСЬКИЙ КАПІТАЛ ЕНЕРГЕТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ: РЕАЛІЇ ТА ШЛЯХИ
НАПРЯМИ ВІДНОВЛЕННЯ*
- Панасюк О.О.** 740
*ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ЦИФРОВОЇ СТРАТЕГІЇ МЕНЕДЖМЕНТУ
ПЕРСОНАЛУ*
- Подольчук О.В.** 751
СТАН ТА РОЗВИТОК СТРАХОВОГО РИНКУ УКРАЇНИ
- Стеценко В.В., Боровиков О.В., Рудич Ю.В., Кондрєв П.В.** 759
*РОЗВИТОК ТРУДОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ ПРАЦІВНИКІВ У СОЦІАЛЬНОМУ
ПІДПРИЄМНИЦТВІ*
- Стецюк О.В., Лозинський Р.М., Склярська О.І., Лабінська Г.М.** 770
*ЕЛЕКТРОМОБІЛЬНІСТЬ В УКРАЇНІ: РЕАЛІЇ РОЗВИТКУ, ЄВРОПЕЙСЬКИЙ
КОНТЕКСТ І ВПЛИВ ВОЄННОГО СТАНУ*
- Щелкунов І.В., Колч М.Л., Калюжна Н.Г.** 796
*СТІЙКІСТЬ ЯК ФАКТОР СТАБІЛЬНОГО РОЗВИТКУ НАЦІОНАЛЬНИХ
ЕКОНОМІК ЗА КРИЗОВИХ УМОВ*

СЕРІЯ «Педагогіка»

- Bobro N.S.** 804
THE CONCEPT OF A DIGITAL UNIVERSITY
- Kazachiner O.S., Boychuk Yu.D., Halii A.I.** 823
*DIAGNOSING AND PSYCHO-EDUCATIONAL SUPPORT OF CHILDREN WITH
LEARNING DISABILITIES*
- Блажко О.А., Громов Є.В., Сільвейстр А.М.** 823
*АКТУАЛЬНІ ІСТОРИКО-МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ
НА ВІННИЧЧИНІ З ТЕОРІЇ І МЕТОДИКИ НАВЧАННЯ*
- Боса В.П.** 840
*СТРУКТУРА МОВЛЕННСВОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ
ІНОЗЕМНОЇ МОВИ, ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ФОРМУВАННЯ*



УДК 338.43

[https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-9\(37\)-708-718](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-9(37)-708-718)

Мазуркевич Ірина Олександрівна кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Вінницький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету, вул. Соборна, 87, м. Вінниця, 21050, тел.: (0432) 55-04-10, <https://orcid.org/0000-0001-6648-9994>

Постова Валентина Вікторівна кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Вінницький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету, вул. Соборна, 87, м. Вінниця, 21050, тел.: (0432) 55-04-10, <https://orcid.org/0000-0002-0056-5648>

БЕЗВІДХОДНЕ ВИРОБНИЦТВО ЯК КЛЮЧ ДО СТАЛОГО РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

Анотація. У даному дослідженні розглядаються теоретичні основи та сучасні інноваційні практики безвідходного виробництва в ресторанному бізнесі. Було визначено причини, чому в Україні не приділяється достатньої уваги даному питанню та надано рекомендації як це можна змінити. Зростаюча увага до сталого розвитку та збереження навколишнього середовища ставить перед підприємствами галузі завдання зменшення відходів та оптимізації виробничих процесів. У статті аналізуються основні переваги впровадження безвідходного виробництва, включаючи зменшення витрат на утилізацію відходів, покращення управління ресурсами та можливості для створення додаткового прибутку через переробку відходів. Було обґрунтовано важливість впровадження безвідходних практик для зменшення негативного впливу ресторанного бізнесу на навколишнє середовище та підвищення економічної ефективності. Наведено приклади інноваційних практик безвідходного виробництва, які застосовуються в ресторанному бізнесі в Україні та за кордоном. До таких практик відносяться: використання усіх частин продуктів, включаючи шкірку, кістки та залишки їжі, для приготування страв або створення нових продуктів; компостування та переробка відходів; використання екологічної посуду та упаковки; мінімізація енергоспоживання; залучення співпраці з постачальниками; проактивний маркетинг сталості. Було визначено, що для успішного впровадження безвідходних практик у ресторанному бізнесі необхідно: підвищити обізнаність працівників ресторанів про важливість безвідходного виробництва; розробити та впровадити ефективні заходи з безвідходного виробництва; залучити до співпраці постачальників та



інших зацікавлених сторін. Дослідження є актуальним та може бути корисним для підприємців ресторанного бізнесу, а також для державних органів та громадських організацій, які працюють у сфері сталого розвитку.

Ключові слова: ресторанний бізнес, безвідходне виробництво, харчові відходи, інноваційні практики, екологія, забруднення, управління запасами, економічна ефективність.

Mazurkevych Iryna Oleksandrivna Candidate of Economic Sciences, Associate Professor, Associate Professor of the Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business of the Vinnytsia Trade and Economic Institute of the State Trade and Economic University, St. Soborna, 87, Vinnytsia, 21050, tel.: (0432) 55-04-10, <https://orcid.org/0000-0001-6648-9994>

Postova Valentyna Viktorivna Candidate of Economic Sciences, Associate Professor, Associate Professor of the Department of Tourism and Hotel and Restaurant Affairs of the Vinnytsia Institute of Trade and Economics of the State University of Trade and Economics, St. Soborna, 87, Vinnytsia, 21050, tel.: (0432) 55-04-10, <https://orcid.org/0000-0002-0056-5648>

WASTE-FREE PRODUCTION AS THE KEY TO SUSTAINABLE DEVELOPMENT OF THE RESTAURANT BUSINESS IN UKRAINE

Abstract. This study examines the theoretical foundations and modern innovative practices of zero-waste production in the restaurant business. . The reasons why Ukraine does not pay enough attention to this issue were identified and recommendations were given on how to change it. The growing attention to sustainable development and environmental protection poses the task of waste reduction and optimization of production processes to the enterprises of the industry. The article analyzes the main benefits of implementing zero-waste production, including reduced waste disposal costs, improved resource management and opportunities to generate additional income through waste recycling. The importance of implementing zero-waste practices to reduce the negative impact of the restaurant business on the environment and increase economic efficiency was substantiated. Examples of innovative practices of waste-free production, which are used in the restaurant business in Ukraine and abroad, are given. These practices include: using all parts of foods, including skins, bones and food scraps, in cooking or creating new products; composting and waste processing; use of ecological dishes and packaging; minimization of energy consumption; attracting cooperation with suppliers; proactive sustainability marketing. It was determined that for the successful implementation of zero-waste practices in the restaurant business, it is necessary to: raise the awareness of restaurant workers about the importance of zero-waste production; develop and implement effective measures for waste-free production; involve suppliers and other interested parties in cooperation. The





research is relevant and can be useful for restaurant business entrepreneurs, as well as for government bodies and public organizations working in the field of sustainable development.

Keywords: restaurant business, zero-waste production, food waste, innovative practices, ecology, pollution, inventory management, economic efficiency.

Постановка проблеми. Впровадження інноваційних практик безвідходного виробництва в ресторанному бізнесі – це не тільки відповідальний крок у напрямку сталого розвитку, але і конкурентна перевага. Ресторани, які обирають цей шлях, сприяють збереженню природи та приваблюють відвідувачів, які цінують екологічну свідомість. Сталість – ключовий компонент успішного бізнесу у XXI столітті, тому впровадження інноваційних рішень у сфері безвідходного виробництва – це крок в найбільш ефективне та етичне майбутнє.

В сучасному світі, де сталість стає необхідністю, ресторани мають великий потенціал стати лідерами в безвідходному виробництві. Інноваційні практики дозволяють їм не лише зменшити екологічний слід, але і створити унікальні, екологічно чисті та ексклюзивні страви, завдяки креативному підходу до використання продуктів та оптимізації виробничих процесів. Впровадження інноваційних практик безвідходного виробництва може бути викликом, але воно варте зусиль для збереження планети та привертання уваги свідомих відвідувачів.

Зростання кількості харчових відходів у ресторанах підриває екологічну стійкість глобального сектору надання послуг харчування. Проблема харчових відходів у ресторанах викликає особливе занепокоєння в країнах із перехідною економікою та економікою, що розвивається, де споживання їжі поза домом стає все більш популярним. У сфері ресторанного бізнесу в ЄС припадає 14% харчових відходів. Однак це не є центральною сферою запобігання харчових відходів, оскільки країни ЄС в першу чергу націлені на запобігання харчовим відходам у домогосподарствах та роздрібній торгівлі. Далі заходи та дослідження про харчові відходи в ресторанному бізнесі переважно зосереджені на поводженні з харчовими відходами (наприклад, компостування та анаеробне зброджування), а не на зменшенні їх джерел. Це дослідження має на меті заповнити прогалину в знаннях щодо запобігання харчових відходів, приділяючи особливу увагу закладам ресторанного господарства.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженням безвідходного виробництва в ресторанному бізнесі, який охоплює різноманітні аспекти теми, починаючи від методів впровадження та принципів використання, до аналізу поведінки споживачів та ролі різних зацікавлених сторін, займалися багато зарубіжних науковців.

Європейський контекст: Alfiero et al. [1] займався дослідженням вуличної їжі в Італії та її роль у зменшенні харчових відходів за допомогою співпраці з фермерами та впровадження стійких практик; Amicarelli & Vux [2] аналізував вплив пандемії COVID-19 на кількість харчових відходів у



домашніх господарствах Італії; De Visser-Amundson [5] описував багатостороннє партнерство для боротьби з харчовими відходами в індустрії гостинності та його внесок у досягнення Цілей сталого розвитку 12 та 17 ООН.

Міжнародний контекст: Bhattacharya & Fayezi [3] розробляв пропозиції щодо зменшення втрат та відходів їжі в ланцюгу постачання шляхом співпраці різних зацікавлених сторін; Eckert Matzembacher et al. [4] здійснював порівняння кількості харчових відходів, що залишають споживачі в ресторанах з різними рівнями стимулювання та взаємодії; Filimonau V. [6-9]: проводив огляд та аналіз управління харчовими відходами у ресторанах повного обслуговування в Шанхаї з точки зору керівників; знаходив перспективи управління відходами в індустрії гостинності після пандемії COVID-19; проводив дослідження факторів, що впливають на залучення споживачів до зменшення харчових відходів у ресторанах Польщі; проводив попереднє дослідження управління харчовими відходами в ресторанному бізнесі країни, що розвивається, на прикладі ресторанів Іраку. Також додатково розглядалися праці авторів: Gładysz et al. [10], який аналізував застосування методології «бережливого виробництва» (Lean Management) для зменшення відходів у закладах ресторанного господарства та Ko & Lu [11], що розробив шкалу професійної компетентності для персоналу кухні щодо оцінки цінності та доступності надлишкової їжі.

Загалом, дослідження даних авторів демонструють зростаючу увагу до проблеми харчових відходів у ресторанному бізнесі та пропонують різноманітні підходи до її вирішення. Дослідження охоплюють як міжнародний, так і специфічний для окремих регіонів контекст, аналізуючи вплив різних факторів на кількість харчових відходів та пропонуючи методи їх зменшення.

Проте дані дослідження з безвідходного виробництва в ресторанному бізнесі є недостатніми з кількох причин. По-перше, це складна і багатогранна тема, яка охоплює широкий спектр аспектів. По-друге, дослідження в цій галузі відносно нові, і лише останнім часом вони стали набирати обертів. По-третє, дослідження в основному зосереджені на розвинених країнах, і дані про країни, що розвиваються, є більш обмеженими.

Метою даної статті є вивчення можливостей впровадження інноваційних практик безвідходного виробництва в ресторанному бізнесі.

Виклад основного матеріалу. Ресторанний бізнес є однією з найбільш ресурсомістких галузей економіки. Щороку в ресторанах генерується значна кількість відходів, що негативно впливає на навколишнє середовище та економіку.

Тренд безвідходного виробництва набрав значних обертів. Щорічно проходять акції, які висвітлюють проблеми надмірного споживання, відкривають заклади ресторанного господарства, які максимально можливо працюють без відходів, що економічно вигідно і екологічно свідомо для країни.

Безвідходне виробництво – це підвищення соціальних, фінансових та екологічних переваг, які містять створення зелених робочих місць і зростання



ринку матеріалів повторного використання. Отже, ця концепція підштовхує місцевий бізнес до розвитку, підвищує якість повітря і води, а також поліпшує довкілля. Це важливе питання актуальне і для сфери гостинності, адже на харчові відходи припадає 8 % світових викидів парникових газів у світі. Популярність тенденції безвідходного виробництва заснована на статистиці, яка чітко показує, скільки їжі марнують щодня.

Розподіл харчових відходів в Україні за секторами економіки та основні екологічні проблемами ресторанного бізнесу наведено на рис. 1.

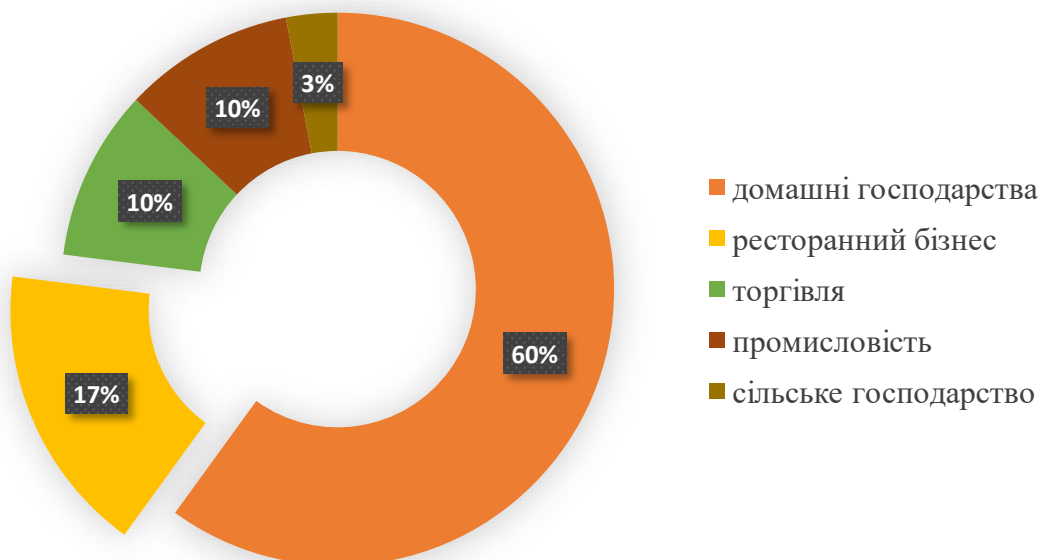
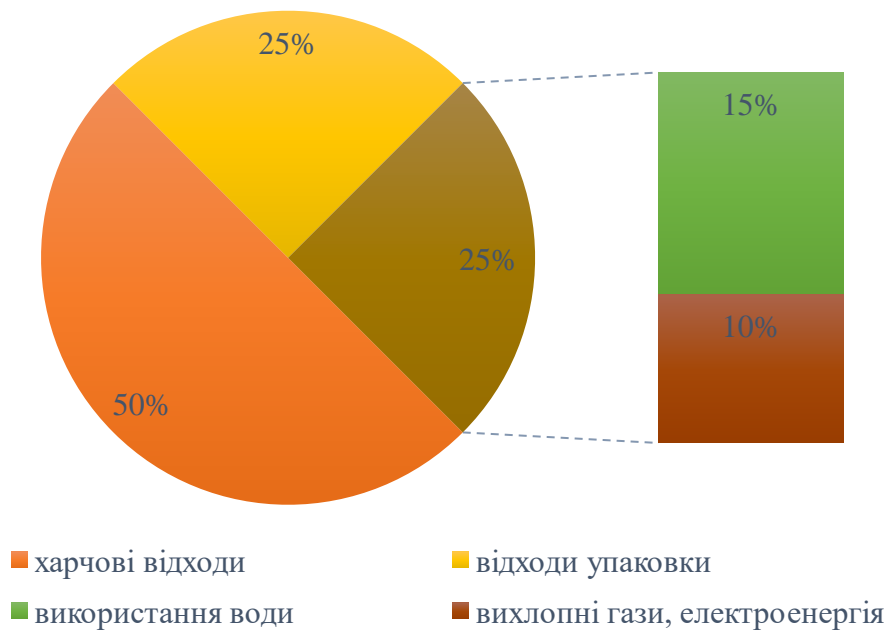


Рис. 1. Розподіл харчових відходів в Україні за секторами економіки та основні екологічні проблемами ресторанного бізнесу.



Харчові відходи є найбільшою проблемою, яку спричинює ресторанний бізнес (50%). За оцінками, щороку в ресторанах світу викидається близько 1,3 мільярда тонн харчових відходів. Це становить близько третини всієї їжі, яка виробляється в світі. Харчові відходи є джерелом парникових газів, а також забруднюють навколишнє середовище. Також ресторани використовують велику кількість упаковки, яка часто виготовляється з неперероблених матеріалів (25 %). Це так призводить до забруднення навколишнього середовища та ускладнює переробку відходів. Ресторани також споживають значну кількість води для приготування їжі, миття посуду та інших потреб, забруднюючи при цьому стічні води (15 %). Ресторани використовують транспорт для доставки страв. Це призводить до викидів парникових газів, які сприяють зміні клімату, а також витрачають багато електроенергії для приготування страв (10 %) [3].

Саме тому, для вирішення екологічних проблем ресторанному бізнесу необхідно впроваджувати заходи, які будуть включати в себе безвідходне виробництво. Зменшення харчових відходів має багато позитивних екологічних і соціально-економічних наслідків. Незважаючи на те, що існує багато програм для зменшення кількості харчових відходів, ставлення та поведінка, що зумовлюють харчові відходи, а також стратегії їх зменшення залишаються недостатньо вивченими. Тому ми провели дослідження, як ресторатори в Берклі, штат Каліфорнія, США сприймають харчові відходи, враховуючи поточні фінансові стимули та політику в порівнянні із тим як це роблять в Україні. Ми виявили, що 65% ресторанів у Берклі вимірюють кількість харчових відходів. В Україні лише 10 % ресторанів вимірюють кількість харчових відходів [4]. Це означає, що більшість ресторанів в Україні не мають уявлення про те, скільки їжі вони викидають. Це є серйозною проблемою, оскільки харчові відходи є одним з основних джерел забруднення навколишнього середовища. Щороку в Україні викидається близько 3 мільйонів тонн харчових відходів. Це становить близько 10 % від загального обсягу сміття, яке викидається в Україні.

Ресторанний сектор є одним з основних джерел харчових відходів в Україні. За оцінками, щороку в ресторанах України викидається близько 200 тисяч тонн харчових відходів. Це становить близько 17 % від загальної кількості харчових відходів, які викидаються в Україні.

У Берклі більше трьох чвертей із них (84%) використовують компостні баки для утилізації неїстівних харчових відходів. В Україні лише 5 % ресторанів використовують компостні баки для утилізації неїстівних харчових відходів. Це означає, що більшість ресторанів в Україні утилізують неїстівні харчові відходи разом з іншими відходами, що призводить до забруднення навколишнього середовища. Неїстівні харчові відходи, такі як лушпиння овочів, фруктів, кісточки, кістки, шкірка, можуть бути перероблені в компост, який є цінним органічним добривом. Компостування неїстівних харчових відходів є одним із ефективних способів зменшення кількості харчових відходів та захисту навколишнього середовища.



Результати нашого опитування також показують, що найпоширенішим методом утилізації харчових відходів (72% у Берклі) було віддавання їстівних залишків працівникам ресторану. В Україні близько 70 % ресторанів віддають їстівні залишки працівникам ресторану. Це означає, що більшість ресторанів в Україні мають програми, які дозволяють працівникам ресторану безкоштовно брати їжу, яка залишилася після закривання ресторану. Програми, які дозволяють працівникам ресторану брати їжу, є важливим способом зменшення кількості харчових відходів. Вони допомагають зменшити кількість їжі, яка викидається, і забезпечують працівникам ресторану доступ до здорової та поживної їжі.

Однак три чверті (75%) ресторанів у Берклі уникали пожертвувань їжі через необґрунтований страх перед юридичною відповідальністю. Близько 30 % ресторанів в Україні не жертвують їжу, яка все ще є їстівною, благодійним організаціям або іншим організаціям, які допомагають нужденним. Це відбувається через побоювання, що ресторани можуть бути притягнуті до відповідальності, якщо хтось захворіє після вживання пожертвованої їжі. Однак в Україні, як правило, ресторани не несуть юридичної відповідальності за їжу, яку вони жертвують. Це тому, що діють закони, які захищають ресторани від відповідальності за їжу, яка пожертвована добровільно.

Нарешті, 14% опитаних ресторанів у Берклі викидали харчові відходи на звалища. В Україні близько 50 % ресторанів викидали харчові відходи на звалища. Це означає, що більшість ресторанів в Україні не роблять нічого, щоб зменшити кількість харчових відходів, які вони виробляють. Викидання харчових відходів на звалища є проблемою, оскільки це призводить до забруднення навколишнього середовища. Харчові відходи, які гниють на звалищах, виділяють парникові гази, які сприяють зміні клімату.

Узагальнене порівняння сприйняття харчових відходів у ресторанах Берклі (США) та України наведено на рис. 2.

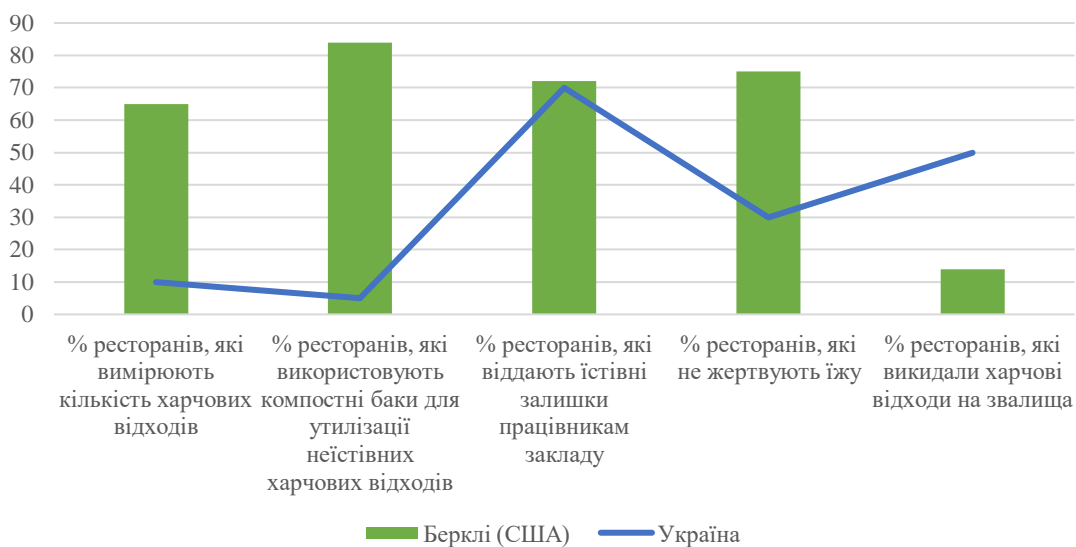


Рис. 2. Порівняння сприйняття харчових відходів у ресторанах Берклі (США) та України.



Отже, як видно, в Україні сприйняття харчових відходів менш розвинене. Багато ресторанів у Україні не мають програм перерозподілу їжі або компостування. Крім того, деякі ресторани в Україні все ще викидають харчові відходи на звалища.

Зміни у законодавстві та політиці зможуть сприяти зменшенню кількості харчових відходів у ресторанах України. Наприклад, уряд України міг би запровадити податкові пільги для ресторанів, які впроваджують програми перерозподілу їжі або компостування. Уряд також міг би запровадити законодавство, яке б вимагало від ресторанів зменшувати кількість харчових відходів.

Безвідходне виробництво в ресторанному бізнесі стає все більш актуальною та важливою практикою в сучасному світі, оскільки споживачі все більше звертають увагу на сталість та екологічність продуктів і послуг.

На сьогоднішній день мало що відомо про харчові відходи в ресторанах, тому на основі результатів найбільш релевантних досліджень на цю тему ми визначили їх нову концептуальну основу (рис. 3).

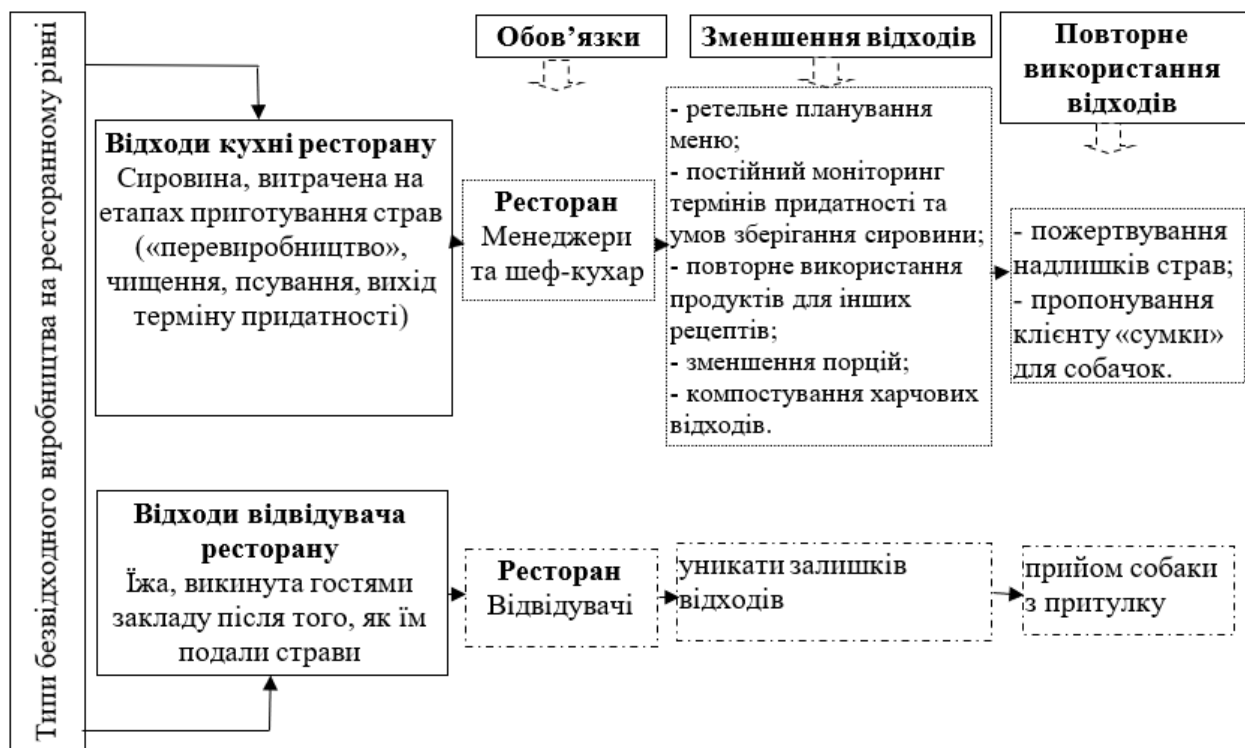


Рис. 3. Харчові відходи на рівні ресторану – концептуальна основа.

Отже, згідно з цим оглядом, основна відповідальність, пов'язана з харчовими відходами, покладається відповідно на шеф-кухара та менеджерів ресторану (щодо кухонних відходів) і на відвідувачів закладу. Що стосується цих питань, необхідно визначити основні фактори та неправильну поведінку, пов'язану з утворенням харчових відходів, як з точки зору керівника / шеф-кухара, так і споживача.

З точки зору керівника / кухаря поведінка, яка б призвела до зменшення харчових відходів, полягає в наступному: ретельне замовлення та планування меню, уникнення псування відходів шляхом моніторингу термінів використання та умов зберігання, повторне використання їстівних харчових продуктів для приготування інших рецептів, розмір порцій і компостування харчових відходів.

З точки зору споживача, для того, щоб зменшити харчові відходи, важливо не залишати залишки їжі на тарілці, а великі порції відіграють важливу роль в утворенні харчових відходів. Це головна причина, чому менеджери повинні адаптувати розміри порцій відповідно до потреб і вподобань відвідувачів ресторанів. Дійсно, дослідження, проведене у Великій Британії, яке було зосереджено на CFW, показало, що 27% респондентів залишають залишки їжі на своїх тарілках, особливо у випадку великих порцій, а приблизно 40% респондентів припустили, що можливим рішенням буде зменшити вартість страв відповідно до розміру порцій [2].

Було проведено опитування серед різних за типом закладів ресторанного господарства, яке стосується відсотку утворених харчових відходів, а не кількості викинутої їжі (як на кухні ресторанів, так і споживачами). У таблиці 1 подано підсумкову статистику відсотків KFW та CFW.

Табл. 1. Відсоток харчових відходів, що утворюються на кухні ресторанів (KFW) і споживачами (CFW): описова статистика

Types FW	Mean	SD	CV	Min	Q1	Q3	Max
% Kitchen FW	12,93	9,79	0,76	0	5	20	60
% Client FW	15,83	13,46	0,85	0	5	20	40

Результати показують, що приблизно 12,93% їжі, приготованої на кухні закладів, було викинуто даремно через те, що вона була зіпсована або неправильно приготовлена. З іншого боку, якщо зосередитись на відсотках відходів, яку роблять відвідувачі, то вона становить 15,83%.

Аналіз сучасних інноваційних практик безвідходного виробництва в ресторанному бізнесі включає в себе ряд ключових аспектів:

1. Мінімізація відходів продуктів харчування: ресторани впроваджують стратегії для мінімізації відходів, такі як використання усіх частин продуктів, включаючи шкірку, кістки та залишки їжі, для приготування страв або створення нових продуктів.

2. Компостування та переробка відходів: ресторани встановлюють системи для відокремлення органічних відходів, які можна використовувати для компостування. Деякі заклади також переробляють відходи у біопаливо або інші корисні ресурси.

3. Використання екологічної посуду та упаковки: ресторани замінюють традиційну одноразову пластикову посуду та упаковку на біорозкладний або переробний матеріал, такий як картон, багас, крохмальний пластик тощо.



4. Мінімізація енергоспоживання: ресторани використовують енерго-ефективне обладнання, встановлюють системи управління енергоспоживанням та використовують альтернативні джерела енергії, такі як сонячні панелі або вітряні турбіни.

5. Залучення співпраці з постачальниками: ресторани співпрацюють з постачальниками, які дотримуються принципів сталого розвитку, та активно вибирають продукти з мінімальним негативним впливом на довкілля.

6. Проактивний маркетинг сталості: ресторани активно просувають свою здатність до безвідходного виробництва та сталого харчування як конкурентну перевагу, що дозволяє їм привертати нових клієнтів, які цінують екологічно чисті практики.

Ці практики вже зарекомендували себе як ефективні інструменти для зменшення негативного впливу ресторанного бізнесу на навколишнє середовище та сприяють створенню більш сталої та відповідальної галузі харчування.

Висновки. Управління харчовими відходами є серйозною операційною проблемою в секторі ресторанного бізнесу. Проте це питання недостатньо вивчене, що є значним недоліком з огляду на зростаючу частоту споживання їжі поза домом. Ключовий висновок цього дослідження полягає в тому, що національна культура українців значною мірою сприяє виникненню харчових відходів на стороні споживання. Більше того, зростаючі очікування споживачів щодо високої якості пропозиції ресторанної їжі та прагнення галузі відповідати цим очікуванням на шляху до лояльності клієнтів призводить до надмірного виробництва їжі та, таким чином, стимулює її марнування на стадії виробництва.

Для сприяння галузі в зменшенні відходів важлива державна підтримка. Цю підтримку можна організувати за допомогою розробки нових, ширших і масштабніших кампаній підвищення громадської обізнаності, у тому числі тих, що їх проводять знаменитості, а також шляхом надання спеціалізованих навчань з питань зменшення харчових відходів керівникам і працівникам ресторанів. Для оцінки ефективності різних заходів зменшення відходів галузь і український уряд повинне співпрацювати з науковцями.

Література:

1. Alfiero S., Christofi M., Bonadonna A. Street food traders, farmers and sustainable practice to reduce food waste in the Italian context. *British Food Journal*, 2020. Vol. 122 (5), pp. 1361-1380.
2. Amicarelli V., Bux, C. Food waste in Italian households during the Covid-19 pandemic: A self-reporting approach. *Food Security*, 2021. Vol. 13, pp. 25-37.
3. Bhattacharya A., Fayezi, S. Ameliorating food loss and waste in the supply chain through multi-stakeholder collaboration. *Industrial Marketing Management*, 2021. Vol. 93, pp. 328-343.
4. D. Eckert Matzembacher et al. Consumer's food waste in different restaurants configuration: A comparison between different levels of incentive and interaction. *Waste Management*. 2020. Vol. 114. pp. 263–273. URL: <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2020.07.014> (дата звернення: 20.08.2024).
5. De Visser-Amundson, A. A multi-stakeholder partnership to fight food waste in the hospitality industry: A contribution to the United Nations sustainable development goals 12 and 17. *Journal of Sustainable Tourism*, 2022. Vol. 30 (10), pp. 2448-2475.



6. Filimonau V., Zhang H., Wang L.-e. Food waste management in Shanghai full-service restaurants: A senior managers' perspective. *Journal of Cleaner Production*. 2020. Vol. 258. pp. 120975. URL: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.120975> (дата звернення: 10.08.2024).
7. Filimonau V. The prospects of waste management in the hospitality sector post COVID-19. *Resources, Conservation and Recycling*, 2021. Vol. 168, Article 105272.
8. Filimonau V., Matute J., Kubal-Czerwinska M., Krzesiwo K., Mika M. The determinants of consumer engagement in restaurant food waste mitigation in Poland: An exploratory study. *Journal of Cleaner Production*, 2020. Vol. 247, Article 119105.
9. Filimonau, V. et al. Food waste and its management in the foodservice sector of a developing economy: An exploratory and preliminary study of a sample of restaurants in Iraq. *Tourism Management Perspectives*. 2023. Vol. 45. pp. 101048. URL: <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2022.101048> (дата звернення: 11.08.2024).
10. Gładysz B., Buczacki A., Haskins C. Lean management approach to reduce waste in HoReCa food services. *Resources*, 2020. Vol. 9 (12), pp. 144.
11. Ko W.-H., Lu M.-Y. Developing a professional competence scale for kitchen staff: Food value and availability for surplus food. *International Journal of Hospitality Management*, 2021. Vol. 95, Article 102926.
12. Matzembacher D. E., Brancoli P., Maia L. M., Eriksson M. Consumer's food waste in different restaurants configuration: A comparison between different levels of incentive and interaction. *Waste Management*, 2020. Vol. 114, pp. 263–273.

References:

1. Alfiero, S., Christofi, M., & Bonadonna, A. (2020). Street food traders, farmers and sustainable practice to reduce food waste in the Italian context. *British Food Journal*, 122(5), 1361-1380.
2. Amicarelli, V., & Bux, C. (2021). Food waste in Italian households during the Covid-19 pandemic: A self-reporting approach. *Food Security*, 13, 25-37.
3. Bhattacharya, A., & Fayezi, S. (2021). Ameliorating food loss and waste in the supply chain through multi-stakeholder collaboration. *Industrial Marketing Management*, 93, 328-343.
4. D. Eckert Matzembacher et al. (2020). Consumer's food waste in different restaurants configuration: A comparison between different levels of incentive and interaction. *Waste Management*. Vol. 114. P. 263–273. URL: <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2020.07.014> (date of access: 20.01.2024).
5. De Visser-Amundson, A. (2022). A multi-stakeholder partnership to fight food waste in the hospitality industry: A contribution to the United Nations sustainable development goals 12 and 17. *Journal of Sustainable Tourism*, 30(10), 2448-2475.
6. Filimonau V., Zhang H., Wang L.-e. (2020). Food waste management in Shanghai full-service restaurants: A senior managers' perspective. *Journal of Cleaner Production*. Vol. 258. P. 120975. URL: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.120975> (date of access: 10.01.2024).
7. Filimonau, V. (2021). The prospects of waste management in the hospitality sector post COVID-19. *Resources, Conservation and Recycling*, 168, Article 105272.
8. Filimonau, V., Matute, J., Kubal-Czerwinska, M., Krzesiwo, K., & Mika, M. (2020). The determinants of consumer engagement in restaurant food waste mitigation in Poland: An exploratory study. *Journal of Cleaner Production*, 247, Article 119105.
9. Filimonau, V. et al. (2023). Food waste and its management in the foodservice sector of a developing economy: An exploratory and preliminary study of a sample of restaurants in Iraq. *Tourism Management Perspectives*. Vol. 45. P. 101048. URL: <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2022.101048> (date of access: 11.01.2024).
10. Gładysz, B., Buczacki, A., & Haskins, C. (2020). Lean management approach to reduce waste in HoReCa food services. *Resources*, 9 (12), 144.
11. Ko, W.-H., & Lu, M.-Y. (2021). Developing a professional competence scale for kitchen staff: Food value and availability for surplus food. *International Journal of Hospitality Management*, 95, Article 102926.
12. Matzembacher, D. E., Brancoli, P., Maia, L. M., & Eriksson, M. (2020). Consumer's food waste in different restaurants configuration: A comparison between different levels of incentive and interaction. *Waste Management*, 114, 263–273.

Журнал

***«Наукові інновації та
передові технології»***

*(Серія «Управління та адміністрування», Серія «Право»,
Серія «Економіка», Серія «Психологія», Серія «Педагогіка»)*

Випуск № 9(37) 2024

Підписано до друку 10.09.2024 р.
Формат 60x90/8. Папір офсетний.
Гарнітура Times New Roman.
Ум. друк. арк. 8,2. Наклад 100 прим.

Видавець:

Громадська наукова організація «Всеукраїнська асамблея докторів наук з державного управління»
Свідоцтво серія ДК №4957 від 18.08.2015 р., Андріївський узвіз, буд.11, оф 68, м. Київ, 04070.