

## ПЕРСПЕКТИВИ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ

**Білоус С., Масюк Ю., Красько А.**

*Львівський національний університет імені Івана Франка, м. Львів*

Глобалізаційні зміни, динамізм розвитку ринкових відносин і посилення конкуренції об'єктивно вимагають особливої уваги до проблем розвитку ресторанного господарства, оскільки застосування у практику інноваційних форм і методів обслуговування, формування нових вимог ринку та суспільства визначає перспективи діяльності суб'єктів господарювання у ресторанному господарстві.

Наша країна зараз знаходиться на етапі становлення всіх світових стандартів введення ресторанного бізнесу, а саме встановлює певні правила, плани подальшої дії. Такими важливими питаннями займається Кабінет Міністрів, який створює й удосконалює норми щодо реалізації державної політики і питань ресторанного бізнесу. Питання інновацій зараз набуває все більше популярності, адже повноцінний розвиток ресторанного підприємства в умовах глобалізації не можливий без використання нових технологій, методів менеджменту, та інших інновацій. Саме таким інноваційним напрямком на сьогодні виступає екологічний менеджмент.

Практичне запровадження принципів екологічного менеджменту в діяльність підприємств ресторанного господарства означає:

- дотримання науково обґрунтованих екологічних нормативів споживання води;
- використання лише сучасних технічних засобів водопостачання з метою уникнення її небажаного витікання із кранів, унітазів;
- енергозбереження на всіх стадіях і в усіх видах здійснення й забезпечення харчового процесу (енергозберігаючі технології при будівництві закладів, використання енергозберігаючих приладів класу А тощо);
- екологічно доцільне поводження з побутовими відходами (зменшення їх обсягів, розподіл за видами, забезпечення транспортування до місця утилізації тощо);
- дотримання норм застосування миючих засобів;
- нешкідливість хімічних засобів для миття та чистки, які одночасно повинні бути біо-деградуєчими, тобто такими, що розкладаються природним чином;
- використання екологічно безпечної тари, пакувальних матеріалів, посуду;
- використання, по можливості, екологічно безпечних джерел енергії;
- ресурсозбереження на всіх стадіях забезпечення виробничого процесу включаючи мінімізацію відходів.

Саме через проблеми забруднення навколишнього середовища країна створила державну політику щодо подальших дій використання нашої природи

і її збереження. З січня 2020 року почав діяти Закон України, де Верховна Рада України постановляє затвердити основні засади (стратегію) державної екологічної політики України на період до 2030 року.

Прогресивне становлення ресторанного господарства в Україні вимагає нових підходів до управління, сформованих на базі інтернаціональної концепції «екологічного ресторану», власне що дозволить зацікавити відданість покупців і збільшити вартість ресторанного бренду.

Під еко-рестораном слід розуміти такий ресторан, що функціонує за принципом гармонійного співіснування з природою, раціонального використання ресурсів не забруднюючи оточуюче середовище.

Створення та розвиток еко-ресторанів є принципово новим напрямом розвитку сфери ресторанного господарства України. Впровадження екологізації таких підприємств сприяє підвищенню їх привабливості і дає конкурентні переваги на міжнародному туристичному ринку.

Першим в Україні рестораном, що пройшов еко-сертифікацію і отримав право використовувати екологічний знак «Зелена Зірка» став ресторан «Веранда на Дніпрі». Відповідний еко-сертифікат 4.12.2018 р. внесений до реєстру сертифікованої продукції за № UA.X.01-17/11-18. При приготуванні страв у «Веранді» не використовується природний газ. Всі продукти в ресторанному меню свіжі або пройшли термообробку з використанням відновлюваних джерел енергії. У ресторанному мангалі використовуються брикети або інші продукти переробки, а також інші екологічні способи приготування їжі, що зводить до мінімуму шкоду навколишньому середовищу. У ресторані не використовуються одноразові столові прибори та посуд. «Veranda on the river» віддає перевагу «зеленим закупівлям» - екологічно чистим продуктам. Більш того, на базі ресторану є власне виробництво екопродуктів. Причому вироблені «Верандою» м'які сири Буррата, Буффало, Страчателла також отримали екологічні сертифікати з правом використання еко-маркування «Зелена Зірка».

Отже, в Україні ще не сформувалася національна система екологічного управління в її європейській цілісності державного, громадського і корпоративного (бізнесового) екологічного менеджменту.

Таким чином, впровадження екологічної політики в систему управління підприємства ресторанного господарства буде мати не лише позитивні наслідки для економіки самого підприємства, а й для зовнішнього середовища та національної економіки в цілому. Адже така політика допомагає зменшити негативний вплив на довкілля та здоров'я людей. Тому екологічний менеджмент в ресторанному бізнесі є не лише дієвим засобом мінімізації еколого-економічних ризиків, підвищення ефективності діяльності підприємства, а й важливим інструментом формування екологічної культури у розвитку суспільства.