

ЕКОЛОГІЧНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ: АКЦЕНТ НА ОРГАНІЧНУ СИРОВИНУ

**Куниця К.В., Литвиненко О.А.,
Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків**

Сьогодні екологічна безпека є невід'ємною частиною стратегії роботи сучасних закладів ресторанного господарства. Вона охоплює весь виробничий процес – від виготовлення напівфабрикатів до безпосереднього обслуговування відвідувачів. У перевірені роками технологічні процеси поступово впроваджуються новітні види обладнання, екологічні матеріали та цифрові технології. Екологічні тренди поступово змінюють підхід до організації виробництва відповідно до вимог чинного законодавства та очікувань клієнтів.

В умовах посилення техногенного навантаження на довкілля усі суб'єкти господарювання, включно з підприємствами ресторанного бізнесу, зобов'язані активно впливати на зменшення використання природних ресурсів та оптимізувати їхнє споживання. Гнучке реагування на потреби споживачів проявляється в різних аспектах діяльності. Сучасні ресторани прагнуть поєднати вдале розташування в екологічно чистих місцях із привабливим архітектурним оформленням та оригінальними природними краєвидами, що стає додатковим чинником популярності. В інтер'єрах таких закладів все частіше використовуються екологічні меблі, виготовлені з природної сировини, яка швидко відновлюється. При цьому виробники дотримуються енергоощадних технологій. Серед матеріалів для виготовлення еко-меблів переважає масив дерева, шпон, натуральний текстиль із бавовни та вовни. Поширеним є і апсайклінг – вторинне творче використання предметів та матеріалів. Велике значення сьогодні набуває автоматизація роботи ресторанів та налагодження онлайн-комунікації з гостями, що дозволяє своєчасно враховувати суспільні тенденції. Заклади, які активно впроваджують екологічні програми, прагнуть перейти до безвідходного виробництва, скорочуючи використання пластику. Наприклад, для коктейлів застосовують соломинки з натуральної соломи, одноразовий посуд виготовляють із біорозкладного паперу. Особливим стимулом до вибору екологічної продукції є її безпечність. У закладах, розташованих поруч із фермерськими господарствами, категорично уникають шкідливих домішок і неякісних технологій, приділяючи велику увагу контролю виробничого процесу. Водночас основним бар'єром для ширшого споживання екологічних продуктів залишається їх висока вартість.

Оскільки ресторанна діяльність супроводжується значним споживанням води, електроенергії та інших ресурсів, підприємства все активніше впроваджують програми ресурсозбереження та екологічного менеджменту. Це допомагає знизити витрати, підвищити конкурентоспроможність та зробити внесок у покращення стану довкілля. Зростання екологічної відповідальності ресторанного бізнесу сприяє розвитку екологічної культури суспільства.