

6. Серета О., Мельник О. Новий вид функціональної сировини з підвищеним вмістом білку для бісквітних виробів. *Технічні науки та технології*. 2022. № 2(28). С. 102-110.

7. Sánchez-Muros M.J., Barroso F.G., de Haro C. Brief Summary of Insect Usage as an Industrial Animal Feed/Feed Ingredient. *Insects as Sustainable Food Ingredients* / Ed. A. T. Dossey, J. A. Morales-Ramos, M. G. Rojas. London: Academic Press is an imprint of Elsevier, 2016. P. 273–309.

8. Morales-Ramos J.A., Rojas M.G., Kay S., Shapiro-Ilan W.L., Tedders W.L. Impact of adult weight, density, and age on reproduction of *Tenebrio molitor* (Coleoptera: Tenebrionidae). *J. Entomol. Sci.* 2012. Vol. 47. P. 208–220.

Abstract: Historically, some regions of the world have eaten insects. Edible insects are a source of complete protein. Currently, commercial promotion of edible insects is observed in European countries and in the United States. In the conditions of Ukraine, the industrial breeding of insects for food consumption can be considered as a component of the country's food security.

Key words: edible insects, *Tenebrio molitor*, *Locusta migratoria*, *Acheta domesticus*, *Alphitobius diaperinus*, food safety.

УДК 658.56:640.4/.8:363.728.5

DOI 10.31521/978-617-7149-78-0-91

УПРАВЛІННЯ ХАРЧОВИМИ ВІДХОДАМИ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ У КОНТЕКСТІ ФОРМУВАННЯ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ ТЕРИТОРІАЛЬНИХ ГРОМАД

Павлюк С.І., канд. екон. наук, доцент
e-mail: svetlanapavliyk@gmail.com

Миколаївський національний аграрний університет

Анотація: У даній роботі розглянуто необхідність управління харчовими відходами сфери гостинності. Відмічено, що остання є найбільш утворюючою сферою – 18% від загального обсягу всіх харчових відходів. Узагальнено ключові напрямки щодо формування продовольчої безпеки територіальних громад й співпраці зацікавлених груп громади й закладів харчування. Акцентовано, що така співпраця матиме синергетичний ефект: розвиток місцевої економіки та раціональне використання харчових продуктів.

Ключові слова: сфера гостинності, територіальна громада, харчові відходи, управління, синергетичний ефект.

Сучасні тенденції розвитку світового господарства призвели до розділення населення на дві групи: одні знаходяться в умовах перевиробництва, тоді як інші стикаються з гострою нестачею продовольства. Так, за даними World Food Day більше 820 млн.людей у світі (майже 1 з 9) – не мають достатньої кількості їжі [1]. Щорічно приблизно третина продукції, що виробляється у світі, що становить близько 1,3 млрд. т, втрачається або перетворюється на відходи. Глобальні кількісні втрати харчових продуктів та відходи з них складають приблизно 30% для зернових, 40-50% для коренеплодів, фруктів та овочів, 20% для олійного насіння, м'яса та молочних

продуктів, а також 35% для риби [2].

Галузь гостинності, а саме сфера обслуговування (HoReCa) виступає одним із провідних джерел утворення харчових відходів (а це 18% щорічних харчових відходів). Більшість ресторанів, готелів, кафе та підприємств харчової промисловості мають тенденцію до перебільшення у підготовці чи виробництві продуктів.

Світова статистика утворення закладами харчування харчових відходів вражає, наприклад, у Великобританії останні щороку виробляють 915,0 тис.т; у США – від 22 до 33 млрд. фунтів (24% сміттєзвалищ США); у Банкозі один готель витрачав 1,3 т їстівної їжі за один тиждень. Щодо фінансових втрат, то харчові відходи коштують ресторанній індустрії близько 100 млрд. доларів США на рік, а їх середня вартість становить близько 155,0 доларів США. За підрахунками дослідницької компанії зі штучного інтелекту (Winnow) до 2030 року втрачена їжа може коштувати світовій економіці до 1 трлн. доларів США на рік. Крім того, негативний вплив від накопичення харчових відходів можна спостерігати й на стану екології в світі, зокрема, кожна тонна викинутої їжі призводить до викидів 3,8 т парникових газів [3].

Тож питання управління харчовими відходами є досить актуальним, оскільки дозволить скоротити їх втрати. Як свідчать результати дослідження Інституту світових ресурсів, скорочення втрат їжі та відходів на 25% буде достатньо, щоб нагодувати 870 млн. людей у світі, а кожний інвестований у скорочення харчових відходів один долар США, дозволить заощадити 7 дол. США на операційних витратах [3].

Відмітимо, що не тільки оператори ринку харчових продуктів відіграють ключову роль у вирішенні питань продовольчої безпеки, а й територіальні громади, місцеві організації та окремі люди. З метою формування продовольчої безпеки територіальних громад доцільно виділити наступні аспекти, що вимагають спільних зусиль від різних зацікавлених груп (місцеве самоврядування, бізнес та громадськість):

- розвиток сільського господарства в громадах допомагає забезпечити доступність до якісних та різноманітних харчових продуктів, а також може сприяти зменшенню залежності від імпорту;

- підвищення обізнаності громадян у питаннях здорового харчування, безпечності й якості харчових продуктів сприятиме запобіганню харчових захворювань та збереженню ресурсів шляхом уникнення додаткових втрат продуктів;

- розвиток місцевих ініціатив, таких як городництво у місті, спільні сади, сільські кооперативи та програми місцевого забезпечення харчовими продуктами, сприятимуть кращому забезпеченню продовольством (особливо соціально незахищених громадян), а також соціальній згуртованості та підтримці ментального здоров'я населення громади;

- збільшення підтримки малих фермерських господарств та місцевих виробників допоможе зберегти місцеві сорти і традиційні методи вирощування, що в свою чергу сприятиме диверсифікації виробництва й збереженню біорізноманіття.

Крім того, для громад важливо розглядати забезпечення продовольчої безпеки як складову повного циклу: від вирощування до переробки та зберігання. Так, наприклад, овочеву продукцію часто вирощують приватні домогосподарства. Щоб ця продукція потрапила до переробників, необхідно створити ефективну схему: органи місцевого самоврядування повинні дослідити можливості домогосподарств, а потім, маючи інформацію про ці обсяги, провести перемовини з переробниками та оптовими постачальниками. Ця інформація дозволить підприємствам зрозуміти, який обсяг продукції може бути реалізований, а також спланувати завантаження ліній переробки продукції на певний період часу.

Що ж стосується сфери гостинності, а саме закладів харчування, то з метою скорочення харчових відходів доцільним буде співпраця із локальними виробниками продуктів харчування (фермерськими господарствами, переробними підприємствами, крафтовими виробниками, домогосподарствами, та ін.), що передбачає наступне:

- постачання місцевих продуктів – так заклади харчування можуть укладати угоди з місцевими фермерами на постачання свіжих продуктів (овочі, свіжа зелень, фрукти, м'ясо, сир, молочні продукти тощо), що сприяє підтримці місцевого господарства, скороченню ланцюгів постачання, та навіть зниженню вуглецевого сліду;

- спільний маркетинг та реклама, адже фермерські господарства і заклади харчування можуть співпрацювати у спільних маркетингових заходах й рекламних кампаніях, щоб підкреслити якість або походження локальних продуктів, які пропонуються споживачам;

- впровадження нових продуктів та меню, що базується на сезонних та локальних продуктах, тобто сприяє розширенню асортименту для споживачів;

- обмін інформацією та навчання, що передбачає синергетичний ефект (фермерські господарства надають закладам харчування інформацію про технологію вирощування, якість продукції, а заклади харчування, у свою чергу інформацію щодо потреб ринку та попиту на певні продукти);

- участь у місцевих ініціативах та подіях (ярмарки, фестивалі) дозволяє популяризувати локальну продукцію та зацікавлену спільноту.

Узагальнюючи викладене, відмітимо, що вирішенням даного питання є розробка програм, що спрямовані на зменшення втрат харчових ресурсів та на впровадження відповідального споживання, а також співпраця на всіх рівнях суспільства, від урядових органів до місцевих спільнот.

Список використаних джерел:

1. World Food Day. *Noor Relief Fund*. URL : <http://surl.li/sxpkv>.
2. Поводження з харчовими відходами – глобальна проблема сьогодення. *Всеукраїнська екологічна ліга*. URL : <https://www.ecoleague.net/pres-tsentr-vel/novyny/2019-rik/zhovten/item/1706-povodzhennia-z-kharchovymy-vidkhodamy-hlobalna-problema-sohodennia>.
3. Restaurant Food Waste Statistics. *Gitnux marketdata report 2024*. URL : <https://gitnux.org/restaurant-food-waste-statistics/>.

Annotation. In this work, the necessity of food waste management in the field of hospitality is considered. It is noted that the latter is the most generating area – 18% of the total volume of all food waste. The key directions regarding the formation of food security of territorial communities and the cooperation of interested community groups and food establishments are summarized. It was emphasized that such cooperation will have a synergistic effect: the development of the local economy and the rational use of food products.

Key words: the field of hospitality, territorial community, food waste, management, synergistic effect.

УДК: 338:244.47-029:9(477)

DOI 10.31521/978-617-7149-78-0-92

ІСТОРИЧНИЙ РОЗВИТОК ТА ФОРМУВАННЯ ГРОМАД В УКРАЇНІ

Побережець Г.С., канд. іст. наук, доцент

e-mail: ann20081988ann@gmail.com

Миколаївський національний аграрний університет

Анотація: У цій роботі було досліджено історичний розвиток та формування громад в Україні як ключовий аспект, що відображає її багатовікову історію, культурні, соціальні та політичні зміни. Використовуючи детальний історичний аналіз, автор розглянув, як з часів Київської Русі до сучасних днів відбувалося постійне формування та еволюція громадських структур, їхній вплив на українську національну ідентичність, самовизначення та самоврядування.

Ключові слова: історичний розвиток, формування громад, громади, культурно-соціальні зміни, політичні зміни.

Історичний розвиток та формування громад в Україні є ключовим аспектом, що відображає багатовікову історію країни, її культурні, соціальні та політичні зміни. Цей процес, який почався ще з часів Київської держави та продовжується до наших днів, відіграє вирішальну роль у формуванні української національної ідентичності, самовизначення та самоврядування. Розглядаючи історичний шлях українських громад, можна простежити, як змінювалися форми місцевого самоврядування, соціальні структури та відносини влади, а також як ці зміни впливали на розвиток суспільства у цілому.

Процес формування та розвитку громад в Україні не можна розглядати ізольовано від загальноєвропейського контексту та глобальних історичних процесів. Він відбувався під впливом численних факторів, включаючи міграції народів, зміни політичних режимів, економічні трансформації та культурні обміни. Кожен історичний етап зробив свій внесок у формування характеру громад, їх структури, функції та взаємодії з державною владою

Історія формування та розвитку громад в Україні є довгою та складною, відображаючи глибокі соціальні, економічні, культурні та політичні зміни, які