Світлана Іванівна Павлюк
канд. екон. наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму,
Миколаївський національний аграрний університет

СВІТОВИЙ ДОСВІД ЗАПРОВАДЖЕННЯ ЕКО-ТРЕНДІВ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Індустрія гостинності є невід'ємною частиною індустрії туризму, оскільки послуги розміщення та харчування є складовими туристичного продукту. Незалежно від розміру і етапу життєвого циклу, готельні та ресторанні підприємства повинні постійно удосконалюватися, мати можливість адаптуватися до умов ринку, які змінюються, щоб стабільно отримувати високі фінансові результати і підтримувати конкурентоспроможність [1].

Як зазначає Полотай Б. Я. «…однією з тенденцій останніх років є зростання ролі екологічних чинників у діяльності, що позитивно відображається на діяльності закладів громадського харчування. «Go green» – так називають рух за прийняття екологічних норм і стандартів. Зменшення кількості одноразового пластику, скорочення споживання енергії та кількості відходів на звалищах, а також вибір екологічно чистих інгредієнтів є найважливішими пріоритетами для пом'якшення наслідків зміни клімату, забруднення навколишнього середовища та інших глобальних проблем сьогодення» [2].

Екологічна відповідальність перестає бути лише добровільним напрямом діяльності для індустрії гостинності, наразі – це бізнес-необхідність. З огляду на те, що на будівлі (насамперед готелю) припадає значна частина глобальних викидів вуглецю, оскільки вони споживають суттєво більше енергії, ніж інші типи споруд. Відповідно до цілей Паризької кліматичної угоди, готельні підприємства мають запровадити стратегії сталого розвитку з метою скорочення власних викидів на 90% до 2050 року [3].

Основними напрямами впровадження принципів сталого розвитку в

індустрії гостинності є підвищення енергоефективності готельно-ресторанних підприємств, раціональне використання водних ресурсів, запобігання утворенню та належне управління відходами (зокрема харчовими), застосування принципів циркулярної економіки, використання екологічно безпечних матеріалів та локальної сировини, залучення гостей та персоналу до екологічних ініціатив, упровадження цифрових технологій для оптимізації ресурсоспоживання, а також моніторинг та оцінювання екологічної результативності діяльності підприємств.

Досвід міжнародних готельних мереж та ресторанних підприємств демонструє різноманітність підходів до екологізації діяльності залежно від специфіки бізнес-моделі, масштабів підприємства та його стратегічних пріоритетів.

Іспанська міжнародна готельна мережа Meliá Hotels International є прикладом інтеграції принципів сталого розвитку в корпоративну стратегію. Діяльність компанії охоплює питання протидії зміні клімату, прозорості корпоративної звітності та дотримання прав людини. Одним із напрямів екологічної діяльності мережі є використання технології блокчейн у співпраці з компанією ClimateTrade для підтримки проєктів компенсації викидів парникових газів [4].

Американська мережа бутик-готелів 1 Hotels реалізує концепцію сталого розвитку через екологічно орієнтований дизайн, відповідальний вибір матеріалів та впровадження ресурсозберігаючих практик. Зокрема, під час оформлення інтер'єрів використовуються матеріали повторного застосування (наприклад, перероблена деревина). У сфері ресторанного обслуговування пріоритет надається сезонним продуктам й сировині місцевого походження, що за відповідної організації постачання дає змогу скорочувати транспортні витрати та пов'язані з ними викиди. Додатковими складовими екологічної політики мережі є роздільне збирання відходів, використання енергоефективного освітлення та залучення персоналу й гостей до природоохоронних ініціатив [5].

Готель Hotel Hermitage Monte Carlo впроваджує комплекс технічних та організаційних заходів, спрямованих на підвищення енергоефективності й

раціональне використання водних ресурсів, а саме: повторне використання очищеної води для технічних потреб; розвиток відновлюваних джерел енергії, використання електротранспорту; скорочення відходів у джерелі їх утворення; економіка замкнутого циклу; відмова від замінних небезпечних продуктів, контрольоване управління життєвим циклом продукції, повторне використання відходів; підтримка місцевих проєктів із збереження біорізноманіття; контроль впливу цифрових технологій [6].

Ресторан 1893 (EHL Hospitality Business School, Лозанна) використовує у своїй практиці сезонні продукти із власного саду, організованого з урахуванням принципів пермакультури, та фруктового саду. Для скорочення харчових відходів ресторан співпрацює зі стартапом KITRO, технологічні рішення якого використовуються для автоматизованого моніторингу залишків їжі та визначення можливостей оптимізації виробничих процесів. Додаткові заходи охоплюють раціональне використання енергії й скорочення застосування одноразового пластику [3].

Ресторан FREA (Берлін, Німеччина) є прикладом реалізації концепції безвідходного ресторанного господарства, що ґрунтується на принципі Full Taste, Zero Waste («Повнота смаку, нуль відходів»). Діяльність закладу передбачала використання сезонних рослинних продуктів регіонального походження та компостування органічних залишків із подальшим поверненням отриманого матеріалу постачальникам. Водночас FREA доцільно розглядати як приклад попереднього досвіду, оскільки в червні 2025 року ресторан припинив роботу в традиційному форматі та продовжив діяльність у сфері кейтерингу й організації заходів [7].

Ресторан Konoba Mate (о. Корчула, Хорватія), поєднує традиції місцевої кухні із принципами відповідального використання ресурсів. Заклад, що працює з 2000 року, орієнтується на сімейну модель господарювання, збереження кулінарної спадщини та використання власної сільськогосподарської продукції. Важливим складником його діяльності є застосування місцевих інгредієнтів та підтримка гастрономічних традицій регіону. Відзнака Green Star від Michelin

засвідчує визнання екологічно орієнтованого підходу ресторану, зокрема уваги до походження продуктів й скорочення харчових відходів [8].

Ресторан Central (Ліма, Перу), інтегрує принципи сталого розвитку у свою гастрономічну концепцію через дослідження природного й культурного різноманіття країни. Заклад співпрацює з місцевими громадами та використовує інгредієнти, характерні для різних екосистем Перу. Важливу роль у формуванні меню відіграє дослідницький центр Mater Iniciativa, діяльність якого спрямована на вивчення місцевих продуктів, традицій та природних ресурсів. У 2019 році ресторан отримав оцінку сталого розвитку на рівні 98% у межах відповідного оцінювання, проведеного за участю The World's 50 Best Restaurants [9].

Ресторан Mühle, розташований на території монастирського комплексу Kartause Ittingen у кантоні Тургау (Швейцарія), орієнтується на використання продукції власного господарства та місцевих постачальників. Господарство площею близько 100 гектарів об'єднує різні напрями виробництва, зокрема садівництво, рибництво, виноградарство, пекарню, сироваріння та м'ясне виробництво. Така модель забезпечує тісний зв'язок між виробництвом сировини та її використанням у ресторанному меню, сприяє розвитку локальних продовольчих ланцюгів, що дає змогу контролювати походження продуктів [10].

Слід відмітити, що значну роль у впровадженні принципів сталого розвитку в індустрії гостинності відіграють не лише готельні та ресторанні підприємства, а й спеціалізовані консалтингові та технологічні компанії, що розробляють інструменти оцінювання екологічного впливу, моніторингу ресурсоспоживання й управління викидами парникових газів. Прикладом такої діяльності є міжнародна компанія Greenview, досвід якої демонструє можливості використання цифрових технологій та стандартизованих методик для підвищення екологічної результативності готельного бізнесу [11].

Одним із ключових інструментів компанії є цифрова платформа Greenview Portal, що забезпечує централізований збір та аналіз даних, моніторинг екологічних показників, підготовку звітності зі сталого розвитку. Крім того, Greenview брала участь у розробленні Hotel Carbon Measurement Initiative (HCMI)

– методики розрахунку вуглецевого сліду готельного проживання та заходів, а також у розвитку систем порівняльного оцінювання енергоспоживання, водокористування й викидів парникових газів.

Прикладами взаємодії Greenview з представниками індустрії гостинності є Clean the World, Marriott International, Hyatt Hotels Corporation та Centara Hotels & Resorts. Зокрема, співпраця з Clean the World стосувалася оцінювання результатів перероблення використаного готельного мила та засобів гігієни, тоді як Marriott International, Hyatt Hotels Corporation і Centara Hotels & Resorts брали участь в ініціативі Hotel Owners for Tomorrow, спрямованій на поширення практик сталого розвитку серед готельних підприємств Азії [11].

Індустрія гостинності має значний потенціал для сприяння розв'язанню актуальних екологічних проблем. Інтеграція принципів сталого розвитку в операційну діяльність підприємств дає змогу оптимізувати витрати, підвищувати лояльність споживачів та формувати позитивний імідж соціально й екологічно відповідального бізнесу.

Список використаних джерел

1. Паньків, М., & Липовий, Д. (2022). Інноваційні тренди розвитку підприємств індустрії гостинності в контексті ESG-трансформації. *Grail of Science*, (14-15), 56–62. https://doi.org/10.36074/grail-of-science.27.05.2022.006.

2. Полотай, Б. Я. (2023). Еко-тренди в ресторанному бізнесі. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, (8), 97-101. https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-8-13.

3. Ward A. (2025). Sustainability Trends in Hospitality: Strategies and Examples. *EHL Insights*. URL : https://insights.ehl.edu/hotel-sustainability-trends.

4. «Travel for Good» is the communication framework of our responsible business strategy. *Meliá Hotels International*. URL : https://www.meliahotelsinternational.com/en.

5. 1 Hotels: офіційний сайт. URL : https://www.1hotels.com/sustainability.

6. Go Sustainable ! Hotel Hermitage Monte Carlo. URL : https://www.montecarlosbm.com/en/go-sustainable.