

маленький чайник (близько 150 мл) виготовлений з ісинської глини та спеціальні інструменти для проведення чайної церемонії.

Отже, можна зробити висновок, що Китай здавна славиться чайною церемонією далеко за межами своїх кордонів. Не зважаючи на зміни у технології обробки чайного листя, культура споживання чаю не тільки стала невід'ємною частиною життя китайців, а й поширилася як традиція на інші континенти.

Список використаних джерел:

1. Христюлова Ю. С. Історія розвитку китайської чайної традиції, шляхи її поширення та адаптація в інших країнах // Видано Кримським інститутом сходознавства, 2018 р. – 12 с.

2. Гутковська Ірина. Шлях чаю: рецепція світоглядних уявлень у побутовій культурі Далекого Сходу (на прикладі Китаю та Японії) // Релігія та Соціум. Міжнародний часопис. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2014. – № 3-4 (15-16). – с. 145-151

3. Коваль Р. П. Чайна церемонія в Китаї // Актуальні проблеми природничих і гуманітарних наук у дослідженнях молодих учених «Родзинка – 2021» XXIII Всеукраїнська наукова конференція молодих учених / редкол. : О. В. Черевко (голова) [та ін.], 2021 р. - с. 54-55.

4. Поміляйко В. О. Особливості китайської чайної церемонії // Сходознавство. Актуальність та перспективи. Тези доповідей I Міжнародної науково-методичної конференції, 20 березня 2020р. – Х. : ХНПУ імені Г. С. Сковороди, 2020. – с. 161-163.

Гриб В.

ЗВО спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Миколаївський національний аграрний університет

м. Миколаїв, Україна

Науковий керівник – канд. екон. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

Павлюк С.І.

ХАРЧОВІ ВІДХОДИ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Харчові відходи є серйозною проблемою в індустрії гостинності, оскільки вони можуть створювати негативний вплив на довкілля та здоров'я людей. Крім того, вони спричиняють майже 8% викидів вуглецю від світового об'єму (по-перше, це виражається у воді, енергії та інших ресурси, які використовуються для виробництва, транспортування, переробки та продажу

їжі; по-друге, викиди та інші побічні продукти, що утворюються в процесі). Прогнозується, що до 2030 року кількість харчових відходів зросте на 60%, що коштуватиме 1,5 млрд. дол. США [1].

Як свідчить світова практика, продукти харчування можуть втрачатися на всіх етапах від «ферми до столу». Так, у країнах, що розвиваються втрати відбуваються під час виробництва, переробки, транспортування та зберігання. Наприклад, країни Латинської Америки та Карибського басейну (два найбільші експортери у світі) спричиняють 10% світових харчових відходів (а це 127 млн. т), саме через погану інфраструктуру та відсутність організованих ланцюгів постачання продукції. У свою чергу, в розвинених країнах харчові відходи виникають переважно на етапі кінцевого споживання.

Індустрія гостинності – представляє собою складну соціально-економічну систему, до складу якої входять заклади розміщення (готелі, мотелі, кемпінги, туристичні бази, пансіонати та ін.), заклади харчування (ресторани, бари, кафе, їдальня, піцерія та ін.), а також суміжні галузі – туризм, транспорт, розважальні та соціально-культурні заклади.

У свою чергу індустрія гостинності та громадське харчування створює 18% усіх річних харчових відходів. Так, наприклад, готель у Бангкоку витрачав 1,3 т їстівної їжі за один тиждень [2].

Дослідження 450 готельних компаній (ресторанів, готелів, компаній громадського харчування та інших) у 25 країнах показало, що від 8 до 20% загальних витрат на їжу пов'язано з перевиробництвом, помилками в кулінарії, пошкодженими продуктами та залишками на тарілках. Часто харчові відходи можуть дорівнювати чистому прибутку підприємства або навіть перевищувати його [3].

У дослідженні, проведеного Всеукраїнською екологічною лігою зазначено, що «...більшість ресторанів, готелів, кафе та підприємств харчової промисловості мають тенденцію до надмірної підготовки продуктів, оскільки це вигідніше з економічної точки зору та позитивно впливає на рівень обслуговування – страви наявні у великій кількості і відсутні затримки з

приготуванням». Деякі менеджери сектору вважають, що виробництво їжі великими партіями мінімізує витрати, але насправді це призводить до збільшення кількості відходів порівняно з приготуванням на замовлення або виготовленням малих партій [4].

Основні причини утворення харчових відходів в індустрії гостинності можна узагальнити наступним чином:

- комплекс заклад розміщення та харчування – тип та форма обслуговування, тип харчування, асортимент меню, система управління запасами, організація приготування та використання харчових продуктів, розмір столового посуду;

- заклад харчування – асортимент меню, спеціалізація закладу, часи роботи, система управління запасами, організація приготування та використання харчових продуктів, розмір порцій, рівень кваліфікації працівників та культура обслуговування.

З метою скорочення харчових відходів в індустрії гостинності доцільним буде запровадження наступних кроків:

- планувати меню та контролювати запаси, тобто закладам харчування слід впровадити системи управління запасами з метою уникнення їх накопичення (особливо тих, що швидко псуються);

- розділяти та перероблювати харчові відходи, з метою їх подальшого використання або компостування (наприклад, овочеві відходи можна використати для приготування бульйонів, а кавову гущу – як добриво для рослин);

- використання заощадливих технологій, які дозволяють довше зберігати продукти харчування;

- навчання персоналу з метою підвищення обізнаності про харчові відходи;

- благодійна діяльність або «foodsharing».

Скорочення відходів є першочерговою ціллю сталого розвитку, яка актуальна для всієї світової індустрії гостинності. Тож, готелі та заклади

розміщення краще, ніж інші, підготовлені до вирішення цих проблем завдяки зростаючій тенденції впровадження систем екологічного менеджменту та сертифікації в усій галузі.

Вирішення проблеми харчових відходів в індустрії гостинності вимагає повністю переглянути підхід до організації та споживання продуктів харчування. Доцільним є впровадження ефективної системи управління відходами, яка в кінцевому результаті дозволить зменшити навантаження на сільське господарство та забезпечити сталий розвиток.

Список використаних джерел:

1. Hyland P. Food waste: should the tourism industry worry? *Tourism Review*. 2020. URL: <https://www.tourism-review.com/tourism-industry-fighting-the-food-waste-news11341>.

2. Shefalee Loth. Food waste causes just as much damage to our planet as plastic waste. *Which?* URL: <https://www.which.co.uk/news/article/three-food-waste-facts-everyone-needs-to-know-aIHRD3H1gpEv>. (дата звернення 15.02.2023).

3. Pat Hyland. Food waste: should the tourism industry worry? *Tourism Review*. URL: <https://www.tourism-review.com/tourism-industry-fighting-the-food-waste-news11341>. (дата звернення 15.02.2023).

4. Поводження з харчовими відходами – глобальна проблема сьогодні. Всеукраїнська екологічна ліга. URL: <https://www.ecoleague.net/pres-tsentr-vel/novyny/2019-rik/zhovten/item/1706-povodzhennia-z-kharchovymy-vidkhodamy-hlobalna-problema-sohodennia>

**Данилова В.
40 гр. ФМЕ**

Одеський національний економічний університет
м. Одеса, Україна
*Науковий керівник - канд. екон. наук, доцент кафедри
туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*
Шикіна О.В.

ІНСТРУМЕНТИ ІНТЕРНЕТ-МАРКЕТИНГУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Інтернет-маркетинг є невід'ємною частиною сучасного бізнесу, в тому числі й готельного господарства. Нижче наведено декілька інструментів, які можуть бути використані для ефективного інтернет-маркетингу готельної галузі: