

СТАЛЕ СІЛЬСЬКЕ ГОСПОДАРСТВО ДЛЯ СКОРОЧЕННЯ ВУГЛЕЦЕВОГО СЛІДУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

А.А. Івашура, канд. с.-г. наук, доц.

С.М. Логвінков, д-р техн. наук, проф.

О.М. Борисенко, канд. техн. наук, доц.

Харківський національний економічний університет
ім. Семена Кузнеця, м. Харків, Україна

Прагнення до більш сталих продовольчих систем і гостра необхідність зменшення впливу сільськогосподарської сфери на довкілля вимагає точного вимірювання антропогенного впливу у поєднанні з практичними рішеннями, які забезпечують відчутне позитивне поліпшення [1, 2].

Для цього в Україні необхідне створення інтелектуальної служби сталого розвитку, яка поєднує в собі найпередовіший інструмент розрахунку екологічного сліду з експертними знаннями в галузі сталого розвитку, сільського господарства та харчування для створення індивідуальних практичних рішень та проектів розвитку бізнесу, що підвищують екологічну сталість та прибутковість різних сфер, тобто розкриття цінності сталого бізнесу [3].

Основними напрямками сталого підходу в галузі харчування є [4]:

- пропаганда та пропозиція здорового та збалансованого харчування для всіх;
- збільшення вмісту поживних речовин як у кормах для сільськогосподарських тварин, так і в продуктах харчування;
- реалізувати можливість прогнати зростаюче населення світу за рахунок наявних обмежених природних ресурсів;
- зменшити екологічний слід виробництва продуктів харчування, діяльності бізнесу та людини;
- підтримка місцевих спільнот та бізнесу, виробляючи автентичні продукти харчування та напої;
- реалізація свого бачення позитивної гостинності, яка поважає навколишнє середовище та місцеві спільноти у рамках своєї розробленої програми.

Таким чином, бізнес надає позитивного впливу на всі зацікавлені сторони, залучаючи до цієї діяльності персонал, партнерів, гостей та місцеві спільноти за допомогою сталих концепцій та програм захисту навколишнього середовища у поєднанні з екологічними ініціативами.

Криза Covid та військові дії в Україні наголосили на крижкості

глобальної продовольчої системи, включаючи те, як ми виробляємо, транспортуємо, споживаємо та викидаємо продукти. Сьогодні проблема для всіх полягає в тому, щоб визначити передовий досвід для створення здоровішого світу громадського харчування, в якому більш дбайливо ставляться до ресурсів.

Одна з можливостей індустрії гостинності полягає в тому, щоб пропонувати здорову та сталу їжу, одночасно мінімізуючи харчові відходи.

Аналіз досвіду багатьох ресторанів дозволив виявити певні завдання, що дозволяють реалізувати таку можливість:

- необхідно віддавати перевагу місцевим та сезонним пропозиціям продуктів та страв з них;

- пропонувати не менше 10 регіональних страв, причому сезонні фрукти чи овочі повинні складати три чверті пропозиції;

- по можливості необхідно пропонувати органічні або сертифіковані на екологічність продукти з екоферми, що включають критерії благополуччя сільськогосподарських тварин, сільськогосподарської продукції отриманої без використання дитячої праці та дешевої праці емігрантів.

У міському середовищі існує можливість виробляти здорову, місцеву та сталу продукцію шляхом створення городів та міських ферм. Власні міські городи можуть справити враження на гостей. Овочі, фрукти, ароматичні трави та їстівні квіти, які на них вирощуються, можна включати в меню ресторану, використовувати в рецептах коктейлів у власних барах або в ароматичних оліях та настоях у СПА.

Список використаних джерел

1. Healthy and Sustainable Food for a Positive Impact. URL: <https://www.hospitalitynet.org/news/4107007.html>.

2. Івашура А.А. Екологічні проблеми сільськогосподарського виробництва. *Сільськогосподарська екологія* / за ред. В.О. Головка, А.З. Злотіна, В.Л. Мешкової. Харків, 2009. С. 490–505.

3. Івашура А.А., Борисенко О.М., Івашура М.М., Цапко Н.С. Аналіз сталих харчових систем в Україні. *Економіка харчової промисловості*. 2022. Т. 14, вип. 2. С. 3–10.

4. Івашура А.А., Борисенко О.М., Северинов О.В. Використання нутра-ергономічних стратегій і рекомендацій як факторів сталості харчування на виробництві. *Комунальне господарство міст. Технічні науки: науково-технічний збірник*. Харків, 2021. Т. 6, вип. 166. С. 163–168.