Готельно-ресторанна справа

УДК 640.4:502.131.1:005.21(100+477)

Горішевський Павло Анатолійович
викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
ЗВО "Університет Короля Данила"
Gorishevskyy Pavlo
Lecturer of the Department of
Tourism and Hotel and Restaurant Business
King Danylo University
ORCID: 0000-0002-1344-8686

Бірюкова Олександра Василівна
доктор філософії, завідувач відділення
Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства
Biriukova Oleksandra
PhD, Head of the Department
Kyiv Applied College of Tourism and Hospitality
ORCID: 0000-0003-2168-9225

Рибакова Світлана Сергіївна
старший викладач
Полтавський університет економіки і торгівлі
Rybakova Svitlana
Senior Lecturer
Poltava University Economics and Trade
ORCID: 0000-0001-8490-9235

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО РЕАЛІЗАЦІЇ КОНЦЕПЦІЇ СТАЛОГО РОЗВИТКУ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: СВІТОВІ ПРАКТИКИ ТА СТРАТЕГІЧНІ ОРІЄНТИРИ ДЛЯ УКРАЇНИ

INNOVATIVE APPROACHES TO IMPLEMENTING THE CONCEPT OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT IN THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS: GLOBAL PRACTICES AND STRATEGIC GUIDELINES FOR UKRAINE

Анотація. *Вступ. Готельно-ресторанний сектор зазнає глобальних змін. Загострення екологічних проблем, зростання енергетичних витрат, підвищені очікування туристів щодо відповідального споживання та запровадження міжнародних стандартів соціальної відповідальності створюють нагальну потребу в застосуванні інноваційних підходів сталого розвитку у сфері гостинності. Світові провідні заклади активно запроваджують екологічні технології, дотримуються принципів циркулярної економіки, підтримують локальні ланцюги постачання й запроваджують сертифікацію за стандартами «зеленого» туризму. У результаті такі заходи не лише скорочують екологічний слід, але й посилюють конкурентні позиції на ринку. Питання сталого розвитку у готельно-ресторанному секторі для України набуває особливого значення, оскільки галузь гостинності є важливою складовою туристичної індустрії та має значний потенціал у відновленні економіки й формуванні позитивного іміджу держави на міжнародній арені.*

Мета статті – розглянути особливості сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі та інноваційні підходи до його реалізації; визначити світові тенденції і практики в даній галузі, потенційні шляхи для їх інтеграції в українські реалії.

Матеріали і методи. У ході проведеного дослідження було застосовано як загальнонаукові, так і спеціалізовані методи пізнання.

Теоретичну основу дослідження становлять праці провідних вітчизняних і зарубіжних науковців, присвячені питанням сутності сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі. У ході аналізу застосовано системний і діалектичний підходи, методи аналізу та синтезу, порівняльний метод, методи узагальнення та систематизації знань.

Результати. Сталий розвиток у сфері гостинності орієнтується на балансі трьох компонентів: економічного (ефективність бізнесу), екологічного (збереження природних ресурсів) та соціального (відповідальність перед суспільством і громадами). Для готелів та ресторанів це означає раціональне використання енергії та води, скорочення відходів, впровадження локальних продуктів, розвиток екотуризму. Екологічні заходи в готельному секторі сприяють поліпшенню якості життя населення та ефективній інтеграції в місцеву регіональну екосистему, слугують джерелом конкурентної переваги для готельного та ресторанного бізнесу. Це є надзвичайно важливим в умовах сьогоднішньої нестабільної ситуації.

Визначено інноваційні концепції: використання «зелених» технологій: енергоощадні системи (відновлювані джерела енергії, smart-контроль ресурсів); концепція «від ферми до столу» (farm-to-table), що розвиває локальне виробництво та зменшує вуглецевий слід; циркулярна економіка (повторне використання ресурсів, сортування й переробка відходів); соціальна інновація (залучення громад, освітні ініціативи, корпоративна соціальна відповідальність).

Розглянуто світові приклади, які більше пов'язані з глобальними стандартами, цифровими технологіями та великими інвестиціями, тоді як в Україні акцент робиться на локальних продуктах, соціальній відповідальності й поступовій інтеграції міжнародних екосертифікацій.

Загальний аналіз внутрішніх (фінансові обмеження, персонал готелю, низький рівень обізнаності) і зовнішніх (сезонність, обмеження в ухваленні

рішень, регуляторні вимоги, норми, постачальники) бар'єрів демонструє необхідність комплексного підходу, спрямованого як на оптимізацію внутрішніх процесів, так і на вирішення зовнішніх програм із залученням урядових, освітніх і суспільних ініціатив для підтримки сталого розвитку.

Перспективи запровадження інноваційних концепцій сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі України пов'язані з поєднанням міжнародного досвіду, локальних ресурсів та цифрових рішень. Вони здатні забезпечити підвищення конкурентоспроможності галузі, сприяти розвитку регіонального туризму та інтеграції України у глобальну систему сталого туризму.

Ключові слова: *сталий розвиток, інновації, екологізація, регіональна екосистема, готельно-ресторанний бізнес, локальне виробництво, соціальна відповідальність.*

Summary. *Introduction. The hotel and restaurant sector is undergoing global changes. The aggravation of environmental problems, rising energy costs, increased expectations of tourists regarding responsible consumption, and the introduction of international standards of social responsibility create an urgent need for innovative approaches to sustainable development in the hospitality industry. Prominent organizations worldwide are progressively adopting environmental technologies, strengthening local supply chains, embracing circular economy principles, and implementing certifications aligned with green tourism standards. As a result, such measures not only reduce the environmental footprint but also strengthen competitive positions in the market. The issue of sustainable development in the hotel and restaurant sector is of particular importance for Ukraine, as the hospitality industry is an important component of the tourism industry and has significant potential for economic recovery and shaping a positive image of the country on the international arena.*

The purpose of the article is to consider the features of sustainable development in the hotel and restaurant business and innovative approaches to its implementation; to identify global trends and practices in this industry, as well as potential ways to integrate them into Ukrainian realities

Materials and methods. Both general scientific and specialized methods of cognition were used in the course of the study. The theoretical basis of the study is formed by the works of leading domestic and foreign scientists devoted to the issues of the essence of sustainable development in the hotel and restaurant business. The analysis used systematic and dialectical approaches, methods of analysis and synthesis, comparative methods, and methods of generalization and systematization of knowledge.

Results. Sustainable development in the hospitality industry is based on a balance of three components: economic (business efficiency), environmental (conservation of natural resources), and social (responsibility to society and communities). For hotels and restaurants, this means rational use of energy and water, waste reduction, introduction of local products, and development of ecotourism. Environmental measures in the hotel sector contribute to improving the quality of life of the population and effective integration into the local regional ecosystem, serving as a source of competitive advantage for the hotel and restaurant business. This is extremely important in today's unstable situation.

Several modern innovative concepts have been identified that emphasize the use of environmentally friendly technologies, such as energy-saving systems powered by renewable energy sources and intelligent resource management. The farm-to-table approach supports local production while minimizing carbon emissions. Other achievements include promoting a circular economy through resource reuse, waste sorting and recycling, and fostering social innovation through community engagement, education, and corporate social responsibility initiatives.

Global examples are considered, which are more related to global standards, digital technologies, and large investments, while in Ukraine the emphasis is on local products, social responsibility, and the gradual integration of international eco-certifications.

A general analysis of internal (financial constraints, hotel staff, low awareness) and external (seasonality, decision-making constraints, regulatory requirements, standards, suppliers) barriers demonstrates the need for a comprehensive approach aimed at both optimizing internal processes and addressing external programs with the involvement of government, educational, and social initiatives to support sustainable development.

The prospects for introducing innovative sustainable development concepts in Ukraine's hotel and restaurant business are linked to a combination of international experience, local resources, and digital solutions. They can increase the industry's competitiveness, promote regional tourism development, and integrate Ukraine into the global sustainable tourism system.

Key words: *sustainable development, innovation, greening, regional ecosystem, hotel and restaurant business, local production, social responsibility.*

Постановка проблеми. Готельно-ресторанний бізнес належить до найбільш динамічних секторів світової економіки. Водночас він має суттєвий вплив на навколишнє середовище через інтенсивне використання води, енергоресурсів, продуктів харчування та утворення значної кількості відходів. Традиційні підходи до організації діяльності підприємств гостинності виявляються недостатніми для забезпечення їхньої довгострокової конкурентоспроможності. Запровадження інноваційних концепцій сталого розвитку – від енергоефективних технологій та «зеленого» будівництва до систем управління харчовими відходами й програм корпоративної соціальної відповідальності – є вирішальним фактором успішності в адаптації до змінних умов ринку, забезпечуючи

високий рівень сервісу та унікальність пропонованих послуг в готельно-ресторанному бізнесі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. В. Гой проаналізував тренди у використанні інновацій у готельно-ресторанній індустрії та практику їх запровадження у світі. О. Дишкантюк досліджено інституціональну трансформацію індустрії гостинності через впровадження екологічних стандартів та принципів соціальної відповідальності бізнесу, а також механізми, які впливають на розвиток галузі в умовах сталого розвитку. І. Банєва, В. Кушнірук, Г. Гарбар, Т. Іваненко та С. Павлюк розглянули інноваційні стратегії управління для готельно-ресторанного бізнесу та туризму як каталізатор економічного зростання. І. Поворознюк, Л. Нещадим, С. Тимчук, О. Литвин приділили увагу екологізації виробничої діяльності підприємств готельного сектору, що може позитивно впливає на підвищення якості життя суспільства та забезпечує ефективну інтеграцію в локальну регіональну екосистему, слугує важливим джерелом конкурентних переваг.

Мета статті – розглянути особливості сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі, інноваційні підходи до його реалізації; визначити світові тенденції та практики в даній галузі, а також потенційні шляхи для їх інтеграції в українські реалії.

Виклад основного матеріалу. Інновації представляють собою нові або вдосконалені конкурентоспроможні технології, продукцію, послуги, а також організаційно-технічні рішення, що застосовуються в різних сферах діяльності. У межах цієї категорії виокремлюють широкий спектр елементів, серед яких інноваційні програми та проєкти, нові знання й інтелектуальні продукти, виробниче обладнання та технологічні процеси. Крім того, важливу роль відіграють складові інфраструктури для виробництва та підприємництва, рішення, спрямовані на оптимізацію виробничих, адміністративних чи комерційних процесів. До перелічених

аспектів слід додати сировинні ресурси разом із методами їх видобування та переробки, товарну продукцію, а також інструменти формування споживчого ринку і системи збуту продукції. Усі ці компоненти комплексу відіграють суттєву роль у забезпеченні прогресу та впровадженні ефективних підходів до ведення діяльності у відповідних галузях [1, с. 108]. Управління готелями сьогодні вимагає впровадження сучасних інновацій та постійного вдосконалення для зміцнення конкурентних позицій і залучення ширшого кола клієнтів. Сучасний світ диктує тенденцію до прискорення процесів надання послуг у готелях і їх автоматизації, що дозволяє оптимізувати витрати та підвищити ефективність роботи закладу [2, с. 80]. Основними напрямами інноваційної діяльності в готельному бізнесі є запровадження енергозберігаючих технологій та використання екологічно чистих матеріалів у процесах будівництва, реконструкції та оснащення готельних об'єктів; вдосконалення систем управління через впровадження організаційних інновацій і цифровізацію бізнес-процесів; розробку нових продуктів і послуг з акцентом на їхню диференціацію та підвищення мобільності [3, с. 48]. Сучасні виклики спонукають готельні підприємства активно займатися пошуком і запровадженням інноваційних підходів, спрямованих на вдосконалення якості обслуговування та зміцнення їх конкурентних позицій [4, с. 290].

Сталий розвиток в готельно-ресторанному бізнесі охоплює гармонійне поєднання екологічних, економічних і соціальних аспектів у роботі підприємств. Сучасна індустрія гостинності характеризується зростанням екотуризму, впровадженням зелених технологій та посиленням соціальної відповідальності бізнесу [5, с. 142].

Інноваційні концепції сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі охоплюють комплекс технологій, стратегій та управлінських рішень, які спрямовані на гармонійне поєднання економічної ефективності, екологічної відповідальності та соціальної орієнтованості. Вони

допомагають підвищити конкурентоспроможність закладів, формують позитивний імідж у свідомості сучасних туристів та гостей [6, с. 177-178].

Сталий розвиток визнається ключовим принципом для формування та реалізації організаційної політики на глобальному рівні. Дослідники все більше звертають увагу на взаємозв'язок туризму і водокористування, розглядаючи його з регіональних та глобальних бізнес-перспектив. Харчова промисловість поступово усвідомлює свою важливу роль у забезпеченні екологічної стійкості, зосереджуючи зусилля на вдосконаленні енергоефективності, зменшенні кількості твердих відходів та впровадженні відповідних екологічних практик. Рівень зацікавленості у соціальних та екологічних аспектах громадського харчування зростає, що стимулює розвиток так званих «зелених» ресторанів. Проте, порівнюючи економічні переваги цієї галузі з її внеском у парникові викиди стає очевидним, що ресторанний сектор є одним із найменш сталих серед економічних напрямків на загальній екологічній картині. Готельні заклади чинять вагомий вплив на сталий розвиток природного середовища, оскільки споживають значну кількість ресурсів. Дослідження свідчать, що стандарти екологічного управління ресторанами охоплюють три головні аспекти: зелені продукти, екологічне обладнання та довкілля, а також екологічний менеджмент разом із соціальною відповідальністю. Процеси виробництва й споживання продуктів харчування мають серйозні наслідки для сталого розвитку, зокрема, сприяють глобальним викидам парникових газів. Фахівці досліджують можливості вдосконалення екологічної складової впровадження інноваційних продуктів. Фактори, що визначають ринкову ефективність більш екологічних продуктів, включають координацію між спеціалістами з розробки нових продуктів та експертами з охорони довкілля, співпрацю з постачальниками, орієнтацію на ринок, а також аналіз життєвого циклу продукції [7].

За даними опитування Booking.com, 83% респондентів у світі вважають, що сталий туризм відіграє ключову роль: 49% – зазначають недостатню кількість варіантів для сталого розвитку; 53% – відзначають роздратування через перешкоди з боку готелів, які ускладнюють екологічну поведінку, наприклад, через відсутність можливостей для переробки харчових відходів чи пластику [8].

Розглянемо основні інноваційні концепції (рис. 1). *Екоготелі та зелені ресторани* спрямовані на впровадження міжнародних стандартів сертифікації, таких як LEED, Green Key та ISO 14001. Особливий акцент робиться на впровадження екологічно чистих матеріалів у сфері будівництва та дизайну, інтеграції енергоефективних систем, а також на забезпеченні організації процесів перероблення і повторного використання ресурсів. У сфері *енергозбереження* активно застосовуються відновлювані джерела енергії, зокрема сонячні батареї та системи геотермального опалення. Важливу роль відіграють технології збору дощової води, розумне освітлення та сенсорні системи, які сприяють оптимізації енергоспоживання. *Цифровізація та впровадження «розумних» технологій* змінюють підходи до обслуговування, надаючи можливість використовувати безконтактні сервіси та мобільні застосунки для управління бронюванням і замовленнями. Smart-номери з автоматичним контролем клімату й освітлення забезпечують комфорт і зменшують витрати. Для *скорочення харчових відходів* впроваджуються програми «zero waste», активна співпраця з локальними фермерами та практика використання вторинних продуктів у кулінарії. Компостування стає важливим елементом екологічно свідомого підходу. *Локальна гастрономія* акцентує увагу на сезонних стравах із місцевих органічних продуктів, що не лише урізноманітнює меню, але й сприяє підтримці регіональних виробників і зміцненню місцевої економіки. *Соціальна відповідальність* проявляється через розвиток корпоративної культури з акцентом на

добробут персоналу. Підтримка місцевих громад включає організацію культурних та освітніх програм, що сприяють їхньому розвитку. *Біофільний дизайн у поєднанні з концепціями оздоровлення* передбачає інтеграцію зелених зон і вертикальних садів у простір. Застосування натуральних матеріалів у декорі забезпечує атмосферу, що сприяє релаксації та фізичному відновленню гостей. Інтеграція таких підходів допомагає створювати стійке бізнес-середовище, яке відповідає очікуванням сучасних туристів, міжнародним стандартам та актуальним тенденціям екологічної й соціальної відповідальності.

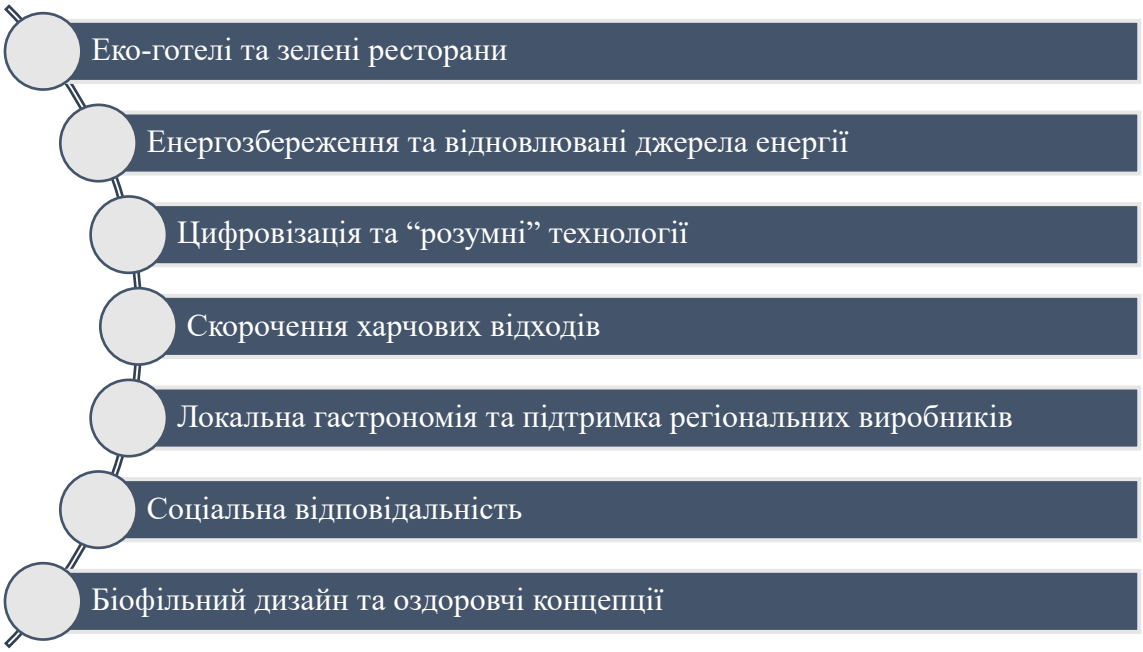


Рис. 1. Основні інноваційні концепції сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі

Джерело: сформовано авторами

Характеристики концепцій сталого розвитку можна класифікувати за їх ключовими аспектами:

❖ інновації у сфері обслуговування охоплює екологічну політику, орієнтовану на використання чистих продуктів харчування та матеріалів, закупівлі, енергоефективні способи приготування їжі, зелений менеджмент,

екологічно безпечне середовище і обладнання, а також впровадження технологій з низьким вмістом вуглецю;

❖ технології у сфері громадського харчування розглядаються як інструменти для оптимізації процесів у харчовій промисловості, прискорення часу приготування та створення унікального харчового досвіду;

❖ організаційне навчання, що включає в себе процеси обміну інформацією, підтримку дослідницького настрою, впровадження освітніх практик та орієнтацію на досягнення;

❖ організаційне середовище акцентує увагу на стимулюванні креативності, забезпеченні ресурсів, створенні умов для автономії та управлінні зовнішнім тиском [7].

Основною концепцією екологізації економіки є трансформація до моделі розвитку, яка базується на енергоефективності, ощадливому використанні ресурсів, соціальній інклюзивності, інноваційності. Ця модель забезпечує гармонійний баланс між природним, фізичним і людським капіталом. Це досягається шляхом запровадження інновацій різного типу (зокрема, інформаційно-комунікаційних, технологічних, екологічних та соціальних). У сучасних умовах галузь гостинності стикається з нагальною потребою у впровадженні інноваційних рішень, які б дозволяли ефективно реагувати на глобальні виклики, такі як зміна клімату, забруднення навколишнього середовища, виснаження критично важливих природних ресурсів, деградація екосистем [9, с. 25].

Таблиця 1

Зелені технології сталого туризму: міжнародний досвід

Рішення у сфері відновлюваної енергетики	Відновлювана енергія – це основа будь-якої програми сталого розвитку. Дедалі більше туристичних напрямків використовують природні та відновлювані енергетичні ресурси: ➢ *Сонячна енергія*. Багато курортів та готелів використовують сонячні панелі для виробництва чистої енергії, зменшуючи викиди парникових газів та витрати на енергію.

	➢ *Вітрова енергія*. Вітрові турбіни стають популярним вибором для віддалених та прибережних туристичних напрямків, пропонуючи стале джерело енергії з мінімальним впливом на навколишнє середовище. ➢ · *Гідроенергетика.* У деяких еколоджах та сільських туристичних місцях використовуються невеликі гідроелектростанції, що забезпечують надійне та відновлюване джерело енергії, що гармоніює з природним середовищем.
Технології водозбереження	Стратегії економії води: ➢ *Смарт-системи зрошення*: такі рішення сприяють оптимізації витрати води на озеленення курортів і туристичних зон, значно скорочуючи її втрати. ➢ *Рециркуляція води*: нині багато туристичних об'єктів запроваджують технології для очищення та повторного використання води, непридатної для пиття, зменшуючи цим тиск на місцеві джерела водопостачання. ➢ *Водозберігаючі пристрої*. Простим та дієвим способом зменшення витрат води без впливу на комфорт гостей є використання туалетів, душових кабін та кранів із низьким споживанням води в готелях.
Інновації в управлінні відходами	Можна виділити такі інновації: ➢ *Програми компостування*, які сприяють скороченню органічних відходів і створенню цінного компосту для місцевих потреб. ➢ *Ініціативи щодо переробки,* які значно зменшують обсяги сміття на звалищах, а також підвищують екологічну свідомість серед відвідувачів. ➢ *Використання біорозкладних матеріалів*, екологічно чистих товарів у готелях і курортах. Це сприяє зниженню впливу одноразового використання речей, відповідно, зменшується загальний об'єм відходів.
Екологічно чистий транспорт	До ключових інновацій у сфері транспорту належить: ➢ *Електромобілі.* Широке застосування електромобілів, включаючи автобуси та автомобілі для оренди, сприяє зниженню рівня забруднення довкілля та шуму. ➢ *Системи спільного користування велосипедами*, які представляють екологічно чисту і корисну для здоров'я альтернативу пересуванню. ➢ *Модернізація громадського транспорту* дає змогу суттєво скоротити вуглецевий слід, пов'язаний із подорожами.
Сталі будівельні матеріали та методи	Інноваційні підходи для підвищення ефективності будівництва:

	➢ *Екологічне будівництво*: використання матеріалів – бамбук, перероблений метал та екологічна ізоляція – дозволяє мінімізувати негативний вплив туристичних споруд на природу. ➢ *Розумні технології*. Активне запровадження сучасних систем управління енергоспоживанням та автоматизації сприяє підвищенню продуктивності й безпеки, оптимізують споживання ресурсів. ➢ *Зелені дахи та стіни* як елементи живої архітектури забезпечують теплоізоляцію, поліпшують якість повітря, знижують ефект міського теплового острова, підтримують екологічний баланс у туристичних зонах.

Джерело: сформовано авторами на основі [10]

Безконтактна реєстрація, доступ до готельних номерів без фізичних ключів, а також інтерактивні платформи для взаємодії з гостями вже перестали бути виключно заходами для забезпечення санітарної безпеки. Проте ці інновації трансформувалися в оптимальні рішення для задоволення потреб тих, хто цінує комфорт і безперебійність обслуговування. Сучасні онлайн-додатки надають гостям значно вищий рівень зручності у використанні готельної інфраструктури: легке замовлення обслуговування номерів, бронювання процедур в спа-центрах чи створення запиту до консьєржа. Усе це суттєво покращує рівень обслуговування і загальне враження від перебування. Окрім того, інтеграція цифрових планшетів у номери усувають потребу у використанні традиційних паперових матеріалів (меню, рекламні буклети та довідники). Наприклад, готельна мережа Hilton впроваджує технологічну платформу під назвою Connected Room, що дозволяє гостям за допомогою смартфона персоналізувати й контролювати всі аспекти свого перебування, забезпечуючи інноваційний і адаптований до індивідуальних потреб сервіс. Така система допомагає контролювати енерговитрати: коли гості фізично відсутні у своїх номерах (що зазвичай займає близько 70% часу), готель автоматично вимикає освітлення, телевізори, системи опалення та кондиціонування повітря, істотно скорочуючи споживання енергії. Цифрові платформи, такі як fluttrfluttr та

Con-Serve, розроблені компанією Considerate Group, служать ефективними інструментами управління. Вони допомагають готелям аналізувати, вимірювати та оптимізувати використання ресурсів, зокрема електроенергії, води та викопного палива, а також вплив на довкілля через скорочення викидів CO2 [11].

Scandic Hotels у Скандинавії повністю відмовилися від використання одноразового пластику, запровадили систему повторного використання енергії з моніторингом споживання в реальному часі. Гостям пропонуються опції самостійного вибору порцій, що є частиною програм боротьби з харчовими відходами. Scandic увійшов до числа перших великих готельних брендів, які інтегрували концепцію сталого розвитку у свою корпоративну стратегію. Accor Hotels відповідно до програми «Planet 21» (Франція та глобальна мережа) самостійно вирощують власні трави та овочі на території готелів, що сприяє локальності та екологічності. Скорочення харчових відходів відбувається за допомогою цифрових систем прогнозування попиту. Активна сертифікація готелів здійснена за міжнародними екологічними стандартами, такими як ISO 14001 і Green Key. Мережа Six Senses Resorts (Азія, Європа) розвивають концепцію «farm-to-table» через власні ферми та садки, де вирощуються органічні продукти. Використання дощової води для очищення й повторного застосування, а також системи переробки сірих вод. Енергозабезпечення здійснюється за рахунок відновлюваних джерел, зокрема сонячних батарей і біогазу [11].

В Україні у 2025 році одразу 11 готелів комплексу Буковелю отримали міжнародний сертифікат Green Key. Це перший масовий приклад екосертифікації в Україні. Готелі оптимізували енергоспоживання, запровадили сортування відходів, використовують локальні продукти в харчуванні [12].

Активно залучений готель Radisson Blu (Київ, Львів) до програми Think Planet, яка є частиною глобальної ініціативи мережі Radisson. У

рамках програми здійснюється енергоаудит, впроваджено LED-освітлення, а також діють програми повторного використання білизни та рушників для зменшення впливу на довкілля. Мережа по Україні Reikartz Hotel Group реалізує заходи з підвищення енергоефективності, а також поступово впроваджує політику відмови від використання одноразового пластику [13]. Ресторани «100 років тому вперед» у столиці дотримуються принципу «від ферми до столу», який передбачає створення меню виключно на базі локальних сезонних продуктів, забезпечуючи свіжість і екологічність страв.

Як бачимо, світові приклади більше пов'язані з глобальними стандартами, цифровими технологіями та великими інвестиціями, тоді як в Україні акцент робиться на локальних продуктах, соціальній відповідальності й поступовій інтеграції міжнародних екосертифікацій.

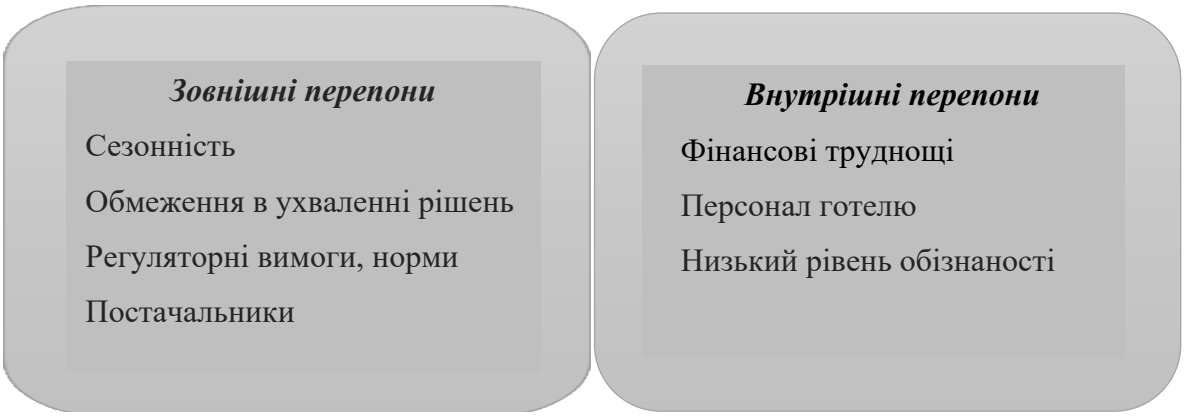


Рис. 2. Зовнішні та внутрішні перепони, що перешкоджають впровадженню сталого розвитку

Джерело: сформовано авторами на основі [8]

Внутрішні бар'єри до запровадження практик сталого розвитку в готельно-ресторанному бізнесі мають ряд суттєвих викликів. Одним із ключових аспектів є *фінансові обмеження*, що включають значні експлуатаційні витрати, нестабільність доходів через сезонні коливання, високу вартість навчання персоналу та витрати на технічне обслуговування. Ці фактори суттєво обмежують можливості подальших інвестицій у стійкі

технології. Не менш вагомим бар'єром є проблеми, пов'язані з персоналом готелю. Негативне ставлення працівників, недбалість у виконанні їхніх обов'язків, марнотратство ресурсів, швидкоплинність кадрів і ненадійність серед співробітників створюють атмосферу нестабільності. Це ускладнюється недостатнім рівнем розуміння та освіти в питанні сталого розвитку. Персонал може не усвідомлювати важливість таких практик, їхню привабливість для клієнтів або ж вплив на маркетингову стратегію і загальне управління [8].

Серед зовнішніх бар'єрів основною проблемою виступає сезонність діяльності готелів, яка призводить до значних коливань в заповнюваності номерів. Особливо складними є періоди поза сезоном, коли знижується платоспроможність інвестування в екологічні покращення. Суттєві обмеження пов'язані й з управлінням готелями: низький рівень усвідомлення або байдужість керівництва до прийняття управлінських рішень нерідко стають перепоною для впровадження екологічно орієнтованих підходів у бізнес-стратегіях. Окрім цього, значні труднощі часто виникають у процесах, пов'язаних із регуляторними вимогами та існуючими нормативно-правовими актами (отримання відповідних дозволів, бюрократичні бар'єри) [8; 11]. Варто також зауважити, що поведінка постачальників значною мірою також впливає на дотримання екологічних стандартів: їх прагнення до максимізації прибутку нерідко йде всупереч із принципами екологічної відповідальності. Надмірно високі ціни та експлуататорські практики з боку постачальників здатні суттєво загальмувати перехід до більш сталих методів ведення діяльності.

Таким чином, знаходження балансу між економічним розвитком, екологічною відповідальністю та соціальними зобов'язаннями залишається серйозним викликом для готелів і ресторанів як провідних учасників цього динамічного сектору.

Висновок. Світовий досвід демонструє значущість поєднання екологічних, соціальних і економічних аспектів у роботі підприємств досліджуваної сфери. Особливу увагу слід приділяти запровадженню ресурсозберігаючих технологій, оптимізації енергоспоживання, мінімізації відходів, а також використанню екологічно безпечних матеріалів. Водночас значний акцент робиться на соціальній відповідальності, включаючи підтримку локальних громад і забезпечення працівників належними умовами праці. Екологічна свідомість є ключовим елементом сучасного суспільного життя. Міжнародний досвід демонструє ефективність інтеграції концепції сталого розвитку як стратегічного напряму бізнесу, що сприяє підвищенню конкурентоспроможності та формуванню позитивного іміджу бренду. Запровадження таких підходів в Україні стикається з низкою внутрішніх та зовнішніх викликів, проте має значний потенціал завдяки зростаючому інтересу до екологічної відповідальності серед споживачів туристичних послуг і бізнесу. Тому адаптація найкращих світових практик з урахуванням місцевих потреб і ресурсів є важливим кроком для сприяння сталому розвитку готельно-ресторанного сектору України.

Література

1. Фіногєєва С.М., Колосінська Н.М. Інноваційні підходи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Перспективи розвитку готельно-ресторанної індустрії України: теорія, практика, інновації розвитку: тези доповідей Всеукраїнської науково-практичної конфере*нції. Мукачево: РВВ МДУ, 2018. С. 108–110.

2. Гой В. К. Світові тенденції та практики інновацій у готельно-ресторанній індустрії. *Науковий вісник Одеського національного економічного університету: зб. наук. праць*. Одеса: Одеський національний економічний університет. 2024. № 12 (325). С. 77-85. DOI: https://doi.org/10.32680/2409-9260-2024-12-325-77-85

3. Хаустова К.М., Чорій М.В., Ільтьо Т.І. Формування продуктової стратегії підприємств готельного бізнесу в умовах ринкових змін. *Науковий вісник Полісся.* 2020. № 1(20). С. 45–49.

4. Нодь О. Інноваційні тенденції в сфері готельного обслуговування в умовах сучасних викликів. *Modeling the development of the economic systems: scientific journal.* 2024. № 2. С. 289–294. DOI: https://doi.org/10.31891/mdes/2024-12-39

5. Дишкантюк, О.. Інституційна трансформація для сталого розвитку індустрії гостинності. *Український економічний часопис*. 2024. №7. С. 141–147. DOI: https://doi.org/10.32782/2786-8273/2024-7-23

6. Banyeva I., Kushniruk,V., Harbar H., Ivanenko T., Pavliuk S. Innovative Management Strategies for Hotel and Restaurant Businesses and Tourism: A Catalyst for Economic Growth. *International Journal of Sustainable Development.* 2025. № 18 (10). P. 175-186. URL: https://ssrn.com/abstract=5296948 (дата звернення 01.10.2025).

7. Chou S-F, Horng J-S, Liu C-H, Huang Y-C, Chung Y-C. Expert Concepts of Sustainable Service Innovation in Restaurants in Taiwan. *Sustainability.* 2016. № 8(8). Pp. 739. DOI: https://doi.org/10.3390/su8080739

8. EHL Graduate School. (2024). Hotel sustainability: Challenges and solutions. URL: https://hospitalityinsights.ehl.edu/hotel-sustainability-challenges-and-solutions (дата звернення 01.10.2025).

9. Povorozniuk I., Neshchadym L., Tymchuk S., Dzhoha O., Lytvyn O. Eco-innovation development of enterprises in the hospitality industry. *Sciences of Europe*. 2023. № 128. С. 20–26. DOI: 10.5281/zenodo.10081879

10. Wallace M. 5 Green Technologies That Support Sustainable Tourism. URL: https://www.seagoinggreen.org/blog/2024/01/04/5-green-technologies-that-support-sustainable-tourism (дата звернення 01.10.2025).

11. EHL Insights (2025). Sustainability Trends in Hospitality: Strategies and Examples. URL: https://hospitalityinsights.ehl.edu/hotel-sustainability-trends (дата звернення 01.10.2025).

12. Буковель. (2025). 11 готелів і ресторан NUMO отримали сертифікат Green Key. https://bukovel.com/news/shche-9-goteliv-bukovel-otrimali-mizhnarodnii-sertifikat-green-key (дата звернення 01.10.2025).

13. Турбота про екологію в готельній сфері. Досвід компанії Reikartz. URL: https://blog.reikartz.com/article/turbota-pro-ekolohiyu-v-hotelniy-sferi/ (дата звернення 01.10.2025).

References

1. Finohieieva, S.M., & Kolosinska, N.M. (2018) Innovatsiini pidkhody rozvytku hotelno-restorannoho biznesu v Ukraini [Innovative approaches to the development of the hotel and restaurant business in Ukraine]. *Perspektyvy rozvytku hotelno-restorannoi industrii Ukrainy: teoriia, praktyka, innovatsii rozvytku – Prospects for the development of the hotel and restaurant industry in Ukraine.* Mukachevo: RVV MDU, pp. 108–110 [in Ukrainian].

2. Hoi, V. K. (2024) Svitovi tendentsii ta praktyky innovatsii u hotelno-restorannii industrii [Global trends and practices of innovation in the hotel and restaurant industry]. *Naukovyi visnyk Odeskoho natsionalnoho ekonomichnoho universytetu – Scientific Bulletin of Odessa National Economic University*, 12 (325), pp. 77-85. DOI: https://doi.org/10.32680/2409-9260-2024-12-325-77-85 [in Ukrainian].

3. Khaustova, K.M., Chorii, M.V., & Ilto, T.I. (2020) Formuvannia produktovoi stratehii pidpryiemstv hotelnoho biznesu v umovakh rynkovykh zmin [Formation of product strategy for hotel businesses in conditions of market changes]. *Naukovyi visnyk Polissia – Scientific Bulletin of Polissya*, 1 (20), pp. 45–49 [in Ukrainian].

4. Nod, O. (2024) Innovatsiini tendentsii v sferi hotelnoho obsluhovuvannia v umovakh suchasnykh vyklykiv [Innovative trends in the hotel service sector in the context of modern challenges]. *Modeling the development of the economic systems*, 2, pp. 289–294. DOI: https://doi.org/10.31891/mdes/2024-12-39 [in Ukrainian].

5. Dyshkantiuk, O. (2024) Instytutsiina transformatsiia dlia staloho rozvytku industrii hostynnosti [Institutional transformation for sustainable development of the hospitality industry]. *Ukrainskyi ekonomichnyi chasopys – Ukrainian Economic Journal*, 7, pp. 141–147. DOI: https://doi.org/10.32782/2786-8273/2024-7-23 [in Ukrainian].

6. Banyeva, I., Kushniruk, V., Harbar, H., Ivanenko, T., & Pavliuk, S. (2025). Innovative Management Strategies for Hotel and Restaurant Businesses and Tourism: A Catalyst for Economic Growth. *International Journal of Sustainable Development*, 18 (10), pp. 175-186. Available at: https://ssrn.com/abstract=5296948

7. Chou, S.-F., Horng, J.-S., Liu, C.-H., Huang, Y.-C., & Chung, Y.-C. (2016). Expert Concepts of Sustainable Service Innovation in Restaurants in Taiwan. Sustainability, 8(8), p. 739. DOI: https://doi.org/10.3390/su8080739

8. EHL Graduate School (2024). Hotel sustainability: Challenges and solutions. Available at: https://hospitalityinsights.ehl.edu/hotel-sustainability-challenges-and-solutions

9. Povorozniuk, I., Neshchadym, L., Tymchuk. S., Dzhoha, O., & Lytvyn, O. (2023) Eco-innovation development of enterprises in the hospitality industry. *Sciences of Europe,* 128, pp. 20–26. DOI: 10.5281/zenodo.10081879

10. Wallace, M. 5 Green Technologies That Support Sustainable Tourism. Available at: https://www.seagoinggreen.org/blog/2024/01/04/5-green-technologies-that-support-sustainable-tourism

11. EHL Insights (2025). Sustainability Trends in Hospitality: Strategies and Examples. Available at: https://hospitalityinsights.ehl.edu/hotel-sustainability-trends

12. Bukovel (2025). 11 hoteliv i restoran NUMO otrymaly sertyfikat Green Key. Available at: https://bukovel.com/news/shche-9-goteliv-bukovel-otrimali-mizhnarodnii-sertifikat-green-key [in Ukrainian].

13. Turbota pro ekolohiiu v hotelnii sferi. Dosvid kompanii Reikartz [Caring for the environment in the hotel industry. The experience of Reikartz]. Available at: https://blog.reikartz.com/article/turbota-pro-ekolohiyu-v-hotelniy-sferi/ [in Ukrainian].