

Готельно-ресторанна справа

УДК 339.1.38

Яворська Оксана Григорівна

доктор економічних наук, професор

*Кафедра туризму та готельно-ресторанного бізнесу
Київський національний університет технологій та дизайну*

Яворская Оксана Григорьевна

доктор экономических наук, профессор

*Кафедра туризма и готельно-ресторанного бизнеса
Киевский национальный университет технологий и дизайна*

Yavorska Oksana

Doctor of Economic Sciences, Professor

*Department of Tourism, Hotel and Restaurant Business
Kyiv National University of Technologies and Design*

ORCID: 0000-0002-4499-6853

**ЕКОЛОГІЧНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ ТА ТУРИЗМУ В ПЕРІОД УТВЕРДЖЕННЯ БІОЕКОНОМІКИ
ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ МЕНЕДЖМЕНТ ОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БИЗНЕСА И ТУРИЗМА В ПЕРИОД СТАНОВЛЕНИЯ БИОЭКОНОМИКИ
THE ENVIRONMENTAL MANAGEMENT OF TOURISM, HOTEL AND
RESTAURANT BUSINESS AT THE FORMATION OF BIOECONOMY**

Анотація. У статті розглянуто аспекти екологічного менеджменту підприємств готельно-ресторанної галузі та туризму на сучасному етапі становлення біоекономіки. Економічне та соціальне зростання можливе за впровадження значних інновацій на технологічному рівні задля підтримки

даного сегменту та удосконалення механізмів системи національного екологічного менеджменту шляхом урахуванням особливостей екоорієнтованого управління закладами індустрії гостинності. В зарубіжній літературі поняття "bioeconomics" відображає зв'язок сучасних біотехнологій з економікою, а нами ототожнюється з найбільш інвестиційно та комерційно привабливим сегментом глобального економічного простору. Встановлено, що подальший розвиток готельно-ресторанного господарства та індустрії туризму в період утвердження біоекономіки посилюється завдяки постійним інвестиціям в науку та біотехнології; відповідно, інновації виступають основними креаторами конкурентоспроможних послуг індустрії гостинності. Екологічний менеджмент підприємств готельно-ресторанної галузі та туризму постає важливим елементом системи національного та європейського екологічного менеджменту, за допомогою якого забезпечується формування сприятливого економічного простору на засадах біоекономіки. Між тим, концептуальні положення екологічного менеджменту підприємств готельно-ресторанної галузі та туризму у відповідності до основ та принципів сучасної біоекономіки знаходяться на стадії розробки. Дієві механізми екологічного менеджменту підприємств готельно-ресторанної галузі та індустрії туризму пов'язані з процесами реалізації комплексного екоорієнтованого управління сфери послуг, а також розробкою програм розвитку індустрії гостинності з урахуванням біотехнологічних інновацій та формуванням інвестиційно сприятливого іміджу підприємств галузі.

Ключові слова: екологічний менеджмент, готельно-ресторанний бізнес, туризм, біоекономіка.

Аннотация. В статье рассматриваются аспекты экологического менеджмента предприятий гостинично-ресторанной отрасли и индустрии туризма на современном этапе становления биоэкономики. Экономический и социальный рост сегодня возможен при внедрении значимых прорывных инноваций на технологическом уровне для поддержания данного сектора и улучшения механизмов системы государственного экологического менеджмента с учетом особенностей экоориентированного управления предприятий индустрии гостеприимства. В зарубежной литературе понятие "bioeconomics" отражает связь современных биотехнологий с экономикой, а нами отождествляется с наиболее инвестиционно и коммерчески привлекательным сегментом глобального экономического пространства. Установлено, что дальнейшее развитие предприятий гостинично-ресторанного хозяйства и индустрии туризма в период утверждения биоэкономики усиливается благодаря постоянным инвестициям в науку и биотехнологии; соответственно, инновации выступают основными креаторами конкурентоспособных услуг индустрии гостеприимства. Экологический менеджмент предприятий гостинично-ресторанной отрасли и индустрии туризма является важным элементом системы национального и европейского экологического менеджмента, с помощью которого обеспечивается формирование благоприятного экономического пространства на основе биоэкономики. Концептуальные положения экологического менеджмента предприятий гостинично-ресторанной отрасли и индустрии туризма в соответствии с основными постулатами и принципами современной биоэкономики находятся на стадии рассмотрения, а также в процессе разработки программ развития индустрии гостеприимства с учетом биотехнологических инноваций и,

соответственно, формированием инвестиционно благоприятного имиджа предприятий гостельно-ресторанной отрасли и индустрии туризма.

Ключевые слова: экологический менеджмент, гостинично-ресторанный бизнес, туризм, биоэкономика.

Summary. *The article considers the aspects of environmental management of the tourism, hotel and restaurant industries at the formation of the bioeconomy. Economic and social growth today is possible with the introduction of significant breakthrough innovations at the technological level to support these sectors and improve the mechanisms of the state environmental management system, taking into account the features of eco-oriented management of hospitality industry enterprises. In foreign literature, the concept of "bioeconomics" has been reflected the connection of modern biotechnologies with the economy, and we identify it with the most investment and commercially attractive segment of the global economic space. It has been established that the further development of the tourism, hotel and restaurant industries during the period of establishment of the bioeconomy is enhanced due to constant investments in science and biotechnology; accordingly, innovations are the main creators of competitive services in the hospitality industry. The environmental management of enterprises in the hotel and restaurant industry and the tourism industry is an important element of the national and European environmental management system, which ensures the formation of a favorable economic space based on bioeconomy. The conceptual provisions of the environmental management of enterprises in the tourism, hotel and restaurant industries in accordance with the basic postulates and principles of modern bioeconomics are under consideration, as well as in the process of developing programs for the development of the hospitality industry, taking into account*

biotechnological innovations and, accordingly, the formation of an investment-friendly image of the enterprises of the tourism, hotel and restaurant industries.

Key words: *environmental management, hotel and restaurant business, tourism, bioeconomics.*

Постановка проблеми. Вже кілька десятиліть прогресивна світова спільнота приділяє значну увагу питанню узгодження економічного прогресу, креації корпоративної вартості та збереженню довкілля, що оформилося в широковідому концепцію біоекономіки. В Україні також активно досліджувалося питання екологізації господарства та бізнес-процесів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретико-методологічні аспекти екологічного менеджменту відновуємо в ґрунтовних працях А.Л. Бобровського, В.А. Гайченко, О.Л. Михайлюк, В.Ф. Семенова та інших; екологізації готельно-ресторанної галузі та стратегії розвитку екотуризму в монографічних працях – М.Й. Рутинського, К.Д. Ніколаєва, Ю.В. Зінько й ін., а також статтях О.М. Головка, М.В. Чорній та ін. [8-10; 12-14]. Методології управління корпоративними активами, інтелектуалізації праці та розвитку туризму в умовах біоекономіки присвячені праці В.Г. Маргасової та О.Г. Яворської [11; 15-16]. Ймовірно, термін “біоекономіка” ввів Х. Рейнхаймер (праця “Еволюція шляхом співпраці: дослідження з біоекономіки”, 1913 р.). На сьогодні в зарубіжній літературі термін “*bioeconomics*” відображає зв'язок сучасних біотехнологій з економікою: перші публікації відомі з 1930-х років, інтерес з'явився у 1970-х роках, а з 2011 року зростає кількість публікацій з даної проблематики [7]. Д. Мейс і С. Пассель розглядають біоекономіку як сегмент активного впровадження інноваційних біотехнологічних програм та заохочення до науково-дослідної діяльності [6]. Принципи біоекономіки є наскрізними при розробці національних та європейських стратегій розвитку.

Між тим, зашироке охоплення, без розробки певної політики та виявлення секторальної специфіки, може мати непередбачувані наслідки, що ставить питання необхідності дослідження та реалізації положень екологічного менеджменту в умовах біоекономіки щодо інноваційних галузей економіки.

Формулювання цілей статті. Метою дослідження є теоретико-методологічне обґрунтування аспектів екологічного менеджменту підприємств готельно-ресторанної галузі та туризму на етапі становлення біоекономіки та надання пропозицій з удосконалення механізмів взаємодії системи національного екологічного менеджменту з урахуванням особливостей екоорієнтованого управління закладами індустрії гостинності.

Виклад основного матеріалу. Біоекономіка може розглядатися як спеціалізовану галузь економіки, на меті якої є виробництво відновлюваних ресурсів; або як альтернативне рішення щодо безперервного економічного розвитку та одночасного зменшення деградації природи; включає всі сектори та служби, які використовують або розробляють будь-які біологічні ресурси; чи просто економічна діяльність, що пов'язаної з винаходами, розробкою, виробництвом та використанням біологічних продуктів і процесів; при цьому ототожнюючи даний термін з поняттями "зелена економіка" та "циркулярна економіка" як глобальних програм сталого зростання [11; 16]. Прагнучи висвітлити питання розвитку екологічного менеджменту підприємств готельно-ресторанної індустрії та туризму в умовах розвитку біоекономіки, ми дійшли висновку, що економічне та соціальне зростання можливе за впровадження інновацій на технологічному рівні (біотехнологій) задля підтримки даного сегменту та його подальшого розвитку.

Таким чином, економічне зростання у сфері гостинності досягається завдяки посиленню співпраці наукового та техносекторів. Наприклад, успішний стартап *Wildtype* презентував нову технологію для отримання

екологічно чистих продуктів, що є досягненням у сфері клітинного сільського господарства з вирішення питання отримання високоякісного білку лосося без шкоди для довкілля та океану; вважається, що місія *Wildtype*, заснована Дж. Колбеком та А. Ельфенбайном у Сан-Франциско, полягає у створенні найчистіших та найекологічніших морепродуктів на землі [2]. *Danone North America, Mars, Nestlé USA* та *Unilever USA*, презентують себе як передові екокомпанії, зокрема завдяки прагненню скоротити вміст натрію, запровадити відповідальний маркетинг та прозорість, зменшити негативний вплив на планету та скоротити викиди парникових газів, запроваджуючи науково обґрунтовані екологічні рішення, що також відповідають нормам безпеки харчових продуктів та принципам здорового харчування. У 2018 році в результаті об'єднання вищезначених корпорацій, було засновано Альянс з питань сталої харчової політики (*Sustainable Food Policy Alliance*); члени якого заявили, що їх партнерство "зосереджено на просуванні прогресу в державній політиці в питаннях здоров'я громад та планети" [1]. Як відомо, до цього *Mars, Nestlé* та *Unilever* відмовилися від членства в Асоціації виробників продуктів харчування (*Grocery Manufacturers Association, GMA*) не погодившись з торговельною групою *GMA* щодо деяких її політичних позицій, зокрема і маркування генетично модифікованих організмів та переліку доданих цукрів на інформаційній панелі про харчову цінність.

Ізраїльська компанія *SuperMeat* оголосила про створення тестової кухні/ресторану в Тель-Авіві для продуктів на основі клітин під назвою «*The Chicken*», а восени 2020 року російська компанія *3D Bioprinting Solutions* оголосила про плани доставити клітинної курятини в мережу *KFC* [3]. Глобальний м'ясний гігант *JBS* вийшов на світовий ринок альтернативного м'яса шляхом придбання іспанської компанії *BioTech Foods* та фінансовим інвестиційним портфелем у розмірі 100 млн дол. (планується будівництво

нового заводу в Іспанії для *BioTech Foods* та Бразильського центру досліджень і розробок культивованого м'яса) [4]. Варто зазначити, що на початок 2022 року доволі значна кількість транснаціональних харчових компаній співпрацювали з м'ясними компаніями на основі клітин, включаючи *Nestlé*, *Nomad Foods* та *Mitsubishi Corporation*. Таким чином, можна прогнозувати, що сфера вирощування альтернативного м'яса продовжуватиме зростати та інноваційно розвиватися, що зумовить значні еко-зрушення в роботі та організації бізнес-процесів традиційних м'ясних компаній; відповідно, нові виробники будуть залучені у даний процес. *JBS* – найбільша у світі компанія з виробництва м'яса з виробничими підрозділами та офісами майже на всіх континентах та продукцією в 190 країнах світу, першою здійснила придбання у зростаючому просторі: і “це придбання зміцнило стратегію інновацій, починаючи від розробки нових продуктів до їх комерціалізації; отже, задовольнити зростаючий світовий попит на продукти харчування можливо поєднавши технологічні ноу-хау з виробничими потужностями, що прискорить розвиток ринку культивованого протеїну”, – наголосив генеральний директор *JBS* Г. Томазоні [5]. Компанія має підрозділи з виробництва м'яса рослинного походження у США (*Planterra*), Бразилії (лінія *Incrível*); а з квітня 2021 року зможе провадити активну та дієву політику свого поширення і у Європі, придбавши компанію *Vivera* – третього за величиною виробника рослинної їжі на регіональному ринку; співпрацюючи з іспанською компанією *BioTech Foods*, що спеціалізується на продуктах зі свинини на основі клітин під назвою *Ethicameat* (виступає також провідною компанією в проекті Європейського Союзу «*Meat4All*» за державним грантом, що оцінюється в 2,7 млн євро; керує проектом вартістю 5,2 млн євро, який фінансується урядом Іспанії за напрямом досліджень екологічно чистих продуктів на основі клітинних інновацій з перевагами для

здоров'я, включаючи профілактику раку) [4]. Наразі *BioTech Foods* планує вийти на комерційне виробництво своєї продукції в середині 2024 року, відкривши завод вартістю 41 млн дол., а *JBS* заявила, що матиме доступ до технологій *BioTech* і можливостей виробництва протеїну для забезпечення промислових потужностей з переробки, маркетингу та каналів збуту для забезпечення виведення продукції на ринок. Активісти, стейкхолдери чи інвестори ставлять під сумнів лідерство відомих компаній та їх бізнес-стратегії, проте поглинання чи придбання перевіреного споживачами бренду дозволяє у короткій перспективі досягнути лідерства в новій категорії чи посилити позицію в конкурентному просторі. Туроператори, ресторатори та готельєри відмовляються від рішень, що не відповідають довгостроковим цілям, акумулюючи ресурси у розвиток перспективних інноваційних брендів. Отже, туризм та готельно-ресторанний бізнес в епоху біоекономіки постає частиною економічного середовища, відповідно, їх вплив посилюється завдяки постійним інвестиціям в науку та біотехнології. В сучасні концептуальні рамки біоекономіки, які на нашу думку, зазнають модифікацій, мають бути вкладені нові методологічні підходи екологічного менеджменту підприємств туризму та готельно-ресторанної індустрії, які можна окреслити такими основними складовими: біотехнології (забезпечення економічного зростання), біоресурси (сировина має бути представлена відновлювальними біоресурсами) та біоекологія (принцип довгострокового сталого розвитку). В епоху біоекономіки для України важливим є питання підвищення саме рівня розвитку біотехнологічної складової, що постає на основі науково-інноваційного базису та визначається можливостями такого; і відповідно, окреслює межі ефективності бізнес-процесів та економічного зростання.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Екологічний менеджмент у відповідності до основ біоекономіки підприємств готельно-

ресторанної галузі та туризму знаходяться на стадії розробки. Інновації є основними креаторами конкурентоспроможних послуг індустрії гостинності. Екологічний менеджмент підприємств готельно-ресторанної галузі та туризму постає важливим елементом системи національного та європейського екологічного менеджменту, оскільки здатен забезпечити формування сприятливого економічного простору в умовах біоекономіки. Дієві механізми екологічного менеджменту підприємств готельно-ресторанної галузі та туризму пов'язані з процесами реалізації комплексного екоорієнтованого управління, розробкою програм розвитку індустрії гостинності з урахуванням біотехнологічних інновацій та формуванням інвестиційно сприятливого іміджу підприємств галузі.

Література

1. Danone, Mars, Nestlé and Unilever launch sustainable food policy alliance. URL: <https://www.fooddive.com/news/529/> (дата звернення 23.01.2022).
2. Cultivated Seafood Company Wildtype Announces First Restaurant&Retail Agreements with Pokéworks and SNOWFOX. URL: <https://www.businesswire.com/news/202112130050> (дата звернення 22.01.2022).
3. Eat Just lands first regulatory approval for cell-based meat. 02.12.2020. URL: <https://www.fooddive.com/news/589907/> (дата звернення 25.01.2022).
4. JBS enters cell-based meat with BioTech Foods. URL: <https://www.fooddive.com/news/610303/> (дата звернення 27.01.2022).
5. JBS to bring cultivated meat to market by 2024 with BioTech Foods deal. URL: <https://www.foodnavigator.com> (дата звернення 24.01.2022).

6. Maes D., Passel S. Effective bioeconomy policies for the uptake of innovative technologies under resource constraints // *Biomass and Bioenergy*. 2019. Vol. 120. P. 91-106.
7. Tilica E. Bioeconomy and bioeconomics: are they the same thing? // *International Journal of Innovative Technologies in Economy*. 2021. Vol. 1 (33). P. 36-52.
8. Бобровський А. Л. Екологічний менеджмент: підручник. Суми: ВТД "Університетська книга", 2009. 586 с.
9. Гайченко В. А. Екологічний менеджмент. Київ: МАУП, 2006. 266 с.
10. Головка О. М., Чорній М. В. Екологічна безпека в закладах ресторанного господарства // *Економіка і суспільство*. 2016. Вип. 6. С. 249-255.
11. Маргасова В. Г., Яворська О. Г. Методологія управління інтелектуальним капіталом підприємства в умовах біоекономіки // *Вісник Хмельницького національного університету*. 2020. № 4. Т. 2 (284). С. 78-90.
12. Ніколаєв К. Д. Екологізація та розвиток сільського зеленого туризму в Україні: монографія. Київ: Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2016. 153 с.
13. Рутинський М.Й, Зінько Ю.В. Екологічний туризм: навч. посіб. Київ: Знання, 2016. 271 с.
14. Семенова В. Ф., Михайлюк О. Л. Екологічний менеджмент: навч. посіб. Київ: Знання, 2006. 366 с.
15. Яворська О. Г. Інтелектуальний капітал як драйвер розвитку агротуризму в умовах біоекономіки // *Аграрна економіка*. 2020. Т. 13 (1-2). С. 101-107.
16. Яворська О. Г. Інтелектуальний капітал як каталізатор процесів інтелектуалізації праці біоекономіки: європейський досвід // *Галицький економічний вісник*. 2020. Т. 65. № 4. С. 88-99.

References

1. Danone, Mars, Nestlé and Unilever launch sustainable food policy alliance. Available at: <https://www.fooddive.com/news/529/> (accessed 23.01.2022).
2. Cultivated Seafood Company Wildtype Announces First Restaurant&Retail Agreements with Pokéworks and SNOWFOX. Available at: <https://www.businesswire.com/news/202112130050> (accessed 21.01.2022).
3. Eat Just lands first regulatory approval for cell-based meat. 02.12.2020. Available at: <https://www.fooddive.com/news/589907/> (accessed 25.01.2022).
4. JBS enters cell-based meat with BioTech Foods. Available at: <https://www.fooddive.com/news/610303/> (дата звернення 27.01.2022).
5. JBS to bring cultivated meat to market by 2024 with BioTech Foods deal. Available at: <https://www.foodnavigator.com> (accessed 24.01.2022).
6. Maes D., Passel S. (2019). Effective bioeconomy policies for the uptake of innovative technologies under resource constraints. *Biomass and Bioenergy*, 120, 91-106.
7. Tilica E. (2019). Bioeconomy and bioeconomics: are they the same thing? *International Journal of Innovative Technologies in Economy*, 1 (33), 36-52.
8. Bobrovsky A.L. (2009). Environmental Management. Sumy: VTD, "University Book".
9. Gaichenko V.A. (2006). Environmental Management. Kyiv: IAMP.
10. Golovko O.M., Chorniy M.V. (2016). Ecological safety in restaurants. *Economy and Society*, 6, 249-255.
11. Margasova V.G., Yavorskay O.G. (2020). Methodology of intellectual capital management of the enterprise in the bioeconomy. *Bulletin of the Khmelnytsky National University*, 2(4), 78-90.
12. Nikolaev K.D. (2016). Ecologization and development of rural green tourism in Ukraine. Kyiv: Publishing M.P. Drahomanov NPU.

13. Rutinsky M.Y., Zinko Y.V. (2016). Ecological tourism. Kyiv: Znannay.
14. Semenova V.F., Mikhailyuk O.L. (2006). Environmental Management. Kyiv: Znannay.
15. Yavorska O.G. (2020). Intellectual capital as a driver of agritourism in the bioeconomy. *Agricultural Economics*, 13 (1-2), 101-107.
16. Yavorska O.G. (2020). Intellectual capital as a catalyst for the processes of intellectualization of bioeconomics: the European experience. *Galician Economic Bulletin*, 65 (4), 88-99.