

УДК 640.43:658.56:664:628.4:338.2

Герман Марія,
магістр першого курсу факультету міжнародних відносин,
Волинський національний університет імені Лесі Українки,
м. Луцьк, Україна
mariagermanks@gmail.com

Науковий керівник: Корнелюк Ольга,
к.е.н., доцент, кафедра міжнародних економічних відносин
та управління проектами,
Волинський національний університет імені Лесі Українки,
м. Луцьк, Україна
ol-lu@ukr.net

МЕТОДОЛОГІЯ УПРАВЛІННЯ ПРОЕКТОМ ОПТИМІЗАЦІЇ ТА ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Ресторанна галузь відіграє невід’ємну роль у глобальній системі харчування, що створює важливий культурний та соціальний контекст для спілкування, відпочинку та задоволення гастрономічних потреб споживачів. Перед ресторанами стоїть завдання не лише задовольняти смакові вподобання клієнтів, а й ефективно управляти виробничими процесами, щоб зменшити негативний вплив на довкілля та підвищити економічну стійкість. Зростаючий обсяг харчових відходів у ресторанній галузі створює значний екологічний та економічний виклик. Невикористана їжа та інші продуктові відходи сприяють забрудненню довкілля та руйнуванню ресурсів, в той час як непотрібна витрата грошей на закупівлю та утилізацію відходів стає фінансовим обтяженням для бізнесу [1].

На сьогоднішній день існують різноманітні ініціативи та технології, спрямовані на зменшення відходів у ресторанах. Однак важливо визнати, що для досягнення успіху потрібен комплексний

підхід, який урахуватиме різні аспекти управління відходами, включаючи зменшення виробництва відходів, їх використання та ефективну утилізацію. Тому актуальність вирішення проблеми управління харчовими відходами в ресторанній галузі визначається не лише екологічними та економічними наслідками, а й соціальними та етичними аспектами. Управління цими відходами може сприяти створенню більш стабільного, відповідального та сталого ресторанного бізнесу, який задовольнятиме потреби сучасного суспільства без шкоди для майбутніх поколінь [2].

Управління проектом використання харчових відходів доцільно здійснювати з урахуванням принципів циркулярної економіки. Така методологія управління пропонує інноваційні рішення для зменшення відходів і підвищення ефективності використання ресурсів. Циркулярна економіка передбачає перехід до замкненого циклу, де ресурси використовуються максимально ефективно і повторно. У контексті ресторанного бізнесу, це означає переробку та повторне використання харчових відходів для створення нових продуктів або енергії [3].

На першому етапі проекту слід проаналізувати поточний стан утворення та управління харчовими відходами в ресторані. Це включає оцінку обсягів харчових відходів, визначення основних джерел відходів, аналіз поточних методів утилізації. На основі аналізу розробляється стратегія оптимізації управління харчовими відходами. Вона може включати запровадження системи сортування відходів; використання технологій для зменшення обсягів відходів (наприклад, компостування, біогазові установки); співпрацю з місцевими фермерами та підприємствами для повторного використання відходів [4].

Практичними заходами для зменшення та повторного використання харчових відходів можуть бути: використання харчових відходів для виробництва компосту, який може бути використаний у фермерстві; переробка відходів на біогаз, який може

бути використаний для енергопостачання ресторану; впровадження технологій для зменшення харчових відходів, таких як програмне забезпечення для управління запасами, яке допомагає уникати надмірного замовлення продуктів [5]. Після впровадження заходів необхідно постійно моніторити результати і оцінювати ефективність проекту, відстежувати обсяги скорочення харчових відходів, проводити оцінку економічної ефективності впроваджених заходів та коригувати стратегію на основі отриманих результатів.

Закордонний досвід у сфері переробки харчових відходів ресторанів демонструє численні інноваційні підходи та технології, які можуть бути корисними для впровадження в інших країнах. Використовуючи платформу для обміну їжею Food Rescue в США організації Feeding America та City Harvest співпрацюють з ресторанами для збору надлишків їжі та їх розподілу серед нужденних. Це дозволяє не тільки зменшити харчові відходи, але й допомогти тим, хто потребує їжі. Багато ресторанів у США використовують системи компостування для переробки харчових відходів. Так, компанія Aerobic Bioconversion Systems пропонує технологію, яка перетворює органічні відходи на компост [6].

У Німеччині та Швеції ресторани використовують біогазові установки для переробки харчових відходів. Відходи перетворюються на біогаз, який можна використовувати для опалення або виробництва електроенергії. Це зменшує витрати на енергію та утилізацію відходів. У Великобританії встановлено розумні контейнери для відходів (Smart Bins), які використовують технології IoT для відстеження заповнення контейнерів. Це допомагає оптимізувати процес збору та переробки відходів. В Японії компанія Mitsubishi Chemical Corporation розробила технологію перетворення харчових відходів на біорозкладану пластикову упаковку. Це допомагає зменшити кількість пластикових відходів та використовувати харчові відходи більш ефективно. У Південній Кореї широко використовується технологія ферментації харчових

відходів для виробництва корму для тварин. Це дозволяє зменшити обсяг відходів, які потрапляють на сміттєзвалища, та забезпечити альтернативні джерела корму. Компанія Winnow розробила систему, яка використовує штучний інтелект для відстеження харчових відходів у ресторанах. Ця система дозволяє аналізувати дані та надавати рекомендації щодо зменшення відходів [7; 8].

Закордонний досвід показує, що існує багато різних підходів до переробки харчових відходів у ресторанному бізнесі, від технологій компостування та виробництва біогазу до інновацій у сфері упаковки та використання штучного інтелекту. Впровадження таких технологій та підходів може значно зменшити обсяги харчових відходів, зменшити екологічний вплив та підвищити економічну ефективність ресторанів [9].

Харчові відходи та продовольчі втрати є серйозною проблемою, що охоплює всі етапи продовольчого ланцюга. Ці поняття відрізняються: харчові відходи включають в себе продукти, які могли б бути спожиті, але втрачені через марнування або нехтування, тоді як продовольчі втрати виникають через неправильну організацію харчування чи недоліки в ланцюгу виробництва та постачання. Зниження обсягів харчових відходів та продовольчих втрат потребує комплексного підходу, включаючи удосконалення умов зберігання та транспортування, впровадження програм переробки та використання харчових відходів, а також підвищення свідомості серед споживачів. Управління харчовими відходами за допомогою методології, заснованої на принципах циркулярної економіки, є ефективним підходом для ресторанного бізнесу. Це дозволяє не тільки зменшити негативний вплив на довкілля, але й покращити економічні показники підприємства. Впровадження таких методів вимагає ретельного планування та постійного моніторингу, проте результати виправдовують зусилля, сприяючи сталому розвитку бізнесу та суспільства в цілому.

Список використаних джерел:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. К. : Центр учбової літератури «Інкос», 2017. 280 с.
2. Бровенко Т.В. Цифрові платформи та технології як інструменти розвитку ресторанного бізнесу. Abstracts of XIV International Scientific and Practical Conference. Bilbao, Spain 2020. 484-487 с.
3. Корнелюк О. Методологічні аспекти управління циркулярними проектами та бізнес-моделями. Наукова інтеграція в умовах глобальних викликів: збірник тез доповідей IV Міжнародної мультидисциплінарної науково-практичної конференції (Луцьк, 20 червня 2023 р.). / За заг. ред. Павліхи Н. В. – Луцьк : Вежа-Друк, 2023. 159 с. С. 93-99. URL: <https://evnuir.vnu.edu.ua/handle/123456789/22942>
4. Павліха Н.В., Корнелюк О.А., Цимбалюк І.О. Методології проектного менеджменту для циркулярних бізнес-моделей: переваги та можливості. Інтелект XXI. 2023. № 3. С. 74-80. DOI: <https://doi.org/10.32782/2415-8801/2023-3.11>
5. Корнелюк О., Левицький С. Економіка замкненого циклу та стратегії управління відходами. Наукові інновації та передові технології. Серія «Економіка». 2023. № 14(28). С. 679-691. DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-14\(28\)-679-691](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-14(28)-679-691)
6. Бутенко О. П., Стрельченко Д. О. Практичні аспекти використання харчових відходів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу // Вісник економіки транспорту і промисловості. № 61, 2018. С 110-117.
7. Pavlikha N., Korneliuk O. World experience of circular economy implementation and prospects for Ukraine. Economic, social and legal aspects of enterprise management. Context of the political and economic crisis / scientific editors Monika Dobska, Ryszard Kamiński. Poznań, 2022. P. 155-168. URL: <https://evnuir.vnu.edu.ua/handle/123456789/22295>
8. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
9. Громаченко К. Ю., Яковишина М. С. Екологічні практики ресторанного господарства м. Рівне. Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Сільськогосподарські науки. Рівне : НУВГП, 2021. Вип. 3(95). С. 34-46.