**КИРНІС НАТАЛІЯ**, к.е.н., доцент вищого навчального закладу кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

**КУНПАН ТАРАС**, здобувач вищої освіти Полтавський університет економіки і торгівлі, м. Полтава

**ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІЇ СТАЛОГО РОЗВИТКУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Підприємства ресторанного господарства є дуже чутливими до різного виду криз та катастроф. Криза пандемії коронавірусу та криза війни в Україні мають великий вплив на діяльність підприємств цього виду діяльності. Саме ці кризи спричинили зменшення кількості споживачів через обмеження до відвідування та небезпеку, а також через постійне зростання вартості сировини та продуктів. Для функціонування та ефективного існування підприємствам на ринку ресторанних послуг необхідно шукати шляхи, які сприятимуть цьому. Одним із шляхів адаптації до змін навколишнього середовища є впровадження на підприємство принципів управління сталим розвитком. Адже саме управління сталим розвитком на підприємствах ресторанного бізнесу, не тільки буде вирішувати питання екологічної кризи, але завдяки вдалому управлінню, сприятиме зменшенню витрат та відходів продукції, сировини та енергетичних ресурсів. Економія та раціональне використання вище зазначеного сприятиме правильному розподілу коштів та ефективному функціонуванню на ринку. Для ефективної управлінської стратегії щодо сталого розвитку на підприємствах ресторанного господарства необхідно розглянути перш за все основні тенденції сталого розвитку у цій галузі на українському та закордонних ринках ресторанних послуг. На ринку ресторанних послуг України виділяють наступні основні тенденції сталого розвитку підприємств ресторанного господарства: ‒ організація раціонального управління харчовими відходами. Такі технології сталого розвитку включають розширену аналітику, Інтернет речей, штучний інтелект, хімічну переробку. При цьому, точне відслідковування запасів і прогнозування потреб споживачів, організація машинного навчання та прогнозної аналітики дозволяє підприємствам ресторанного господарства оптимізувати процеси з використання ресурсів. Це мінімізує покупки і знижує вірогідність можливого псування продуктів [1]; ‒ забезпечення високого рівня безпеки для сировини та продуктів, які використовуються у виробничому процесі. Таке забезпечення здійснюється шляхом моніторингу та контролю температури продуктів, рівня вологості та інших чинників, які впливають на якість. Саме такі заходи сприятимуть своєчасно приймати негайні рішення у випадку виявлення проблеми з безпекою в закладі; ‒ застосування сучасних технологій прогнозованої інвентаризації запасів та залишків продуктів [2]. Стосовно закордонного досвіду щодо питання сталого розвитку, то ВСЕ БУДЕ УКРАЇНА 368 основними тенденціями для ресторанного бізнесу США з цього питання є: ‒ широке використання хмарних кухонь (інша назва - віртуальні кухні). Завдяки хмарним кухням у підприємства з'являється можливість повною мірою здійснювати операції, які зосереджені на забезпечення постачання страв та напоїв з одночасним скороченням експлуатаційних витрат на управління. Окрім цього, хмарні кухні дозволяють підприємству управляти групою віртуальних брендів продуктів харчування, які створені однією кухнею, диверсифікуючи пропозиції та розширюючи базу споживачів; ‒ активне використання в діяльності підприємства роботів на процесах: постачання страв та напоїв, приготування страв, обслуговування споживачів; ‒ забезпечення високого рівня екологічної відповідальності через регулювання рівня екологічності роботи кухні та операцій із постачання готових страв та обслуговування споживачів [3]. Також нами було досліджено основні тенденції управління сталим розвитком на підприємствах ресторанного бізнесу у країнах Європейського союзу: ‒ забезпечення вторинного використання залишків, відходів харчових виробництв. Провідні організації ресторанного бізнесу активно впроваджують концепцію "нульові відходи"; ‒ створення інноваційних страв та напоїв, які забезпечуватимуть раціональне і гармонійне використання природних ресурсів; ‒ перенесення ресторанного виробництва за межі міста; ‒ запровадження податку на м'ясо та м'ясопродукти. Такий захід спрямований на забезпечення мінімізації шкідливого впливу тваринництва на навколишнє середовище [4]. Таким чином, при реалізації концепції управління сталим розвитком на підприємствах ресторанного господарства важливу роль набудуть підходи щодо зменшення відходів виробництва, раціонального використання ресурсів та сировини та формування екологічної свідомості у колективу.

Список використаних джерел:

1. Мазуркевич І.О., Постова В.В. Безвідходне виробництво як ключ до сталого розвитку ресторанного бізнесу в Україні.. Наукові інновації та передові технології. 2024. No 9(37). С. 708–718/

2. Теодорович Л.В., Недзвецька О.В. Основні тренди сталого розвитку ресторанного господарства. Вісник Хмельницького національного університету 2021, № 6, Том 1. С.266- 271.

3. Сайт LinDeal. URL: https://lindeal.com/trends/mirovye-trendy-restorannogo-biznesa-v 2022?ysclid=ls4ilzz3ng499776076 (дата звернення: 17.03.2025).

4. Сайт startus-insights.com. URL: https://www.startus-insights.com/innovators-guide/restaurantindustry- trends/#Cloud-Kitchens (дата звернення : 17.03.2025).