

КОНЦЕПЦІЯ ZERO WASTE: ІНТЕГРОВАНІЙ ПІДХІД УПРОВАДЖЕННЯ В ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

©2026 ДАВИДОВА О. Ю., ЧЕРЕВИЧНА Н. І., ГРЕЧКО А. А.

УДК 640.4(338)
JEL: F43; L66; M11; M21; O14; O15; O31

Давидова О. Ю., Черевична Н. І., Гречко А. А. Концепція Zero Waste: інтегрований підхід упровадження в діяльність закладів ресторанного господарства

Мета статті – комплексне дослідження концепції Zero Waste та аналіз теоретичних моделей і практичних механізмів її впровадження у діяльність закладів ресторанного господарства. У роботі досліджується концепція Zero Waste в ресторанному господарстві як сучасна модель сталого управління ресурсами, що спрямована на мінімізацію відходів та впровадження принципів циркулярної економіки. Актуальність теми зумовлена зростанням екологічних викликів, посиленням регуляторних вимог у сфері поводження з відходами та підвищенням запиту споживачів на відповідальний бізнес. У центрі уваги – трансформація теоретичних підходів у практичні управлінські механізми в закладах ресторанного господарства. У теоретичній частині розкрито сутність концепції Zero Waste, її основні принципи, етапи формування та взаємозв'язок із моделлю сталого розвитку. Проаналізовано підходи до управління відходами, оптимізації ресурсів і впровадження безвідходних технологій у сфері HoReCa. Особливу увагу приділено ролі стратегічного планування, екологічного менеджменту та інтеграції екологічних показників у систему управління підприємством ресторанного господарства. Практичний аспект дослідження охоплює аналіз конкретних механізмів упровадження Zero Waste в закладах ресторанного господарства: оптимізацію закупівель і логістики, розробку безвідходного меню, впровадження сортування, компостування та переробки відходів. Розглянуто роль цифрових інструментів управління запасами та контролю ресурсів, а також значення співпраці з постачальниками та локальними громадами для формування замкнених ресурсних циклів. Окрему увагу приділено формуванню екологічної культури персоналу та взаємодії зі споживачами. Доведено, що ефективність реалізації концепції значною мірою залежить від рівня обізнаності працівників, системи мотивації та прозорості комунікації з гостями закладу. Zero Waste розглядається не лише як операційна практика, а як складова корпоративної стратегії та інструмент формування позитивного бренду підприємства ресторанного господарства. Проаналізовано міжнародний і український досвід упровадження безвідходних моделей у ресторанному господарстві, що підтверджує економічну доцільність та екологічну ефективність таких підходів. Наведено приклади успішної адаптації принципів безвідходності до різних форматів закладів ресторанного господарства. Концепція Zero Waste в ресторанному господарстві є комплексною системою управління, яка поєднує екологічну відповідальність, економічну ефективність та інноваційний розвиток. Перехід від теоретичних моделей до практичного впровадження забезпечує зниження екологічного навантаження, підвищення конкурентоспроможності та формування довгострокової стратегії сталого розвитку підприємств ресторанного господарства.

Ключові слова: Zero Waste; ресторанне господарство; підприємство; циркулярна економіка; управління відходами; сталий розвиток; екологічний менеджмент.

Табл.: 1. **Бібл.:** 13.

Давидова Оксана Юрївна – кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, Харківський державний університет харчування та торгівлі (вул. Ключківська, 333, Харків, 61051, Україна)

E-mail: davydova_oks@ukr.net

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3045-9464>

Черевична Наталія Іванівна – кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця (просп. Науки, 9а, Харків, 61166, Україна)

E-mail: cherevichna@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6660-5366>

Гречко Анна Анатоліївна – магістрантка Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця (просп. Науки, 9а, Харків, 61166, Україна)

E-mail: anugrchk@gmail.com

UDC 640.4(338)
JEL: F43; L66; M11; M21; O14; O15; O31

Davydova O. Yu., Cherevichna N. I., Grechko A. A. The Zero Waste Conception: An Integrated Approach to Implementation in the Activities of Catering Establishments

The aim of the article is a comprehensive study of the Zero Waste conception and an analysis of theoretical models and practical mechanisms for its implementation in the activities of catering establishments. The work explores the Zero Waste conception in catering as a modern model of sustainable resource management aimed at minimizing waste and implementing circular economy principles. The relevance of the topic is due to the increasing environmental challenges, the tightening of regulatory requirements in the field of waste management, and the growing consumer demand for responsible business practices. The focus is on the transformation of theoretical approaches into practical management mechanisms in catering establishments. The theoretical part reveals the essence of the Zero Waste conception, its main principles, stages of formation, and its interconnection with the sustainable development model. Approaches to waste management, resource optimization, and the implementation of zero-waste technologies in the HoReCa sector have been analyzed. Particular attention is paid to the role of strategic planning, environmental management, and the integration of environmental indicators into the management system of restaurant enterprises. The practical aspect of the study covers the analysis of specific mechanisms for implementing Zero Waste in restaurant establishments: optimizing procurement and logistics, developing a zero-waste menu, implementing sorting, composting, and waste recycling. The role of digital tools for inventory management and resource

control, as well as the importance of cooperation with suppliers and local communities to form closed resource loops, is also considered. Special attention is given to developing an environmental culture among personnel and interaction with consumers. It has been proved that the efficiency of implementing the conception largely depends on the level of employee awareness, the motivation system, and transparent communication with the establishment's guests. Zero Waste is considered not only as an operational practice but also as a component of corporate strategy and a tool for forming a positive brand for restaurant enterprises. Both the international and Ukrainian experiences of implementing waste-free models in the restaurant business have been analyzed, confirming the economic feasibility and environmental efficiency of such approaches. Examples of successful adaptation of waste-free principles to different formats of restaurant establishments are provided. The Zero Waste conception in the restaurant business is a comprehensive management system that combines environmental responsibility, economic efficiency, and innovative development. The transition from theoretical models to practical implementation ensures a reduction in environmental impact, an increase in competitiveness, and the formation of a long-term strategy for sustainable development of restaurant enterprises.

Keywords: Zero Waste; restaurant business; enterprise; circular economy; waste management; sustainable development; environmental management.

Tabl.: 1. **Bibl.:** 13.

Davydova Oksana Yu. – PhD (Engineering), Associate Professor, Associate Professor of the Department of Hotel and Restaurant Business, Kharkiv State University of Food Technology and Trade (333 Klochkivska Str., Kharkiv, 61051, Ukraine)

E-mail: davydova_oks@ukr.net

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3045-9464>

Cherevychna Nataliia I. – PhD (Engineering), Associate Professor, Associate Professor of the Department of Hotel, Restaurant Business and Craft Technologies, Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics (9a Nauky Ave., Kharkiv, 61166, Ukraine)

E-mail: cherevychna@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6660-5366>

Grechko Anna A. – Master's Student of the Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics (9a Nauky Ave., Kharkiv, 61166, Ukraine)

E-mail: anugrchk@gmail.com

Ресторанне господарство є однією з найбільш динамічних галузей світової економіки, що поєднує культурні традиції та мистецтво гостинності з ефективними механізмами господарювання, маркетинговими інструментами, філософією сервісу та концепціями формування й утримання цільової аудиторії.

Підсумком результативної діяльності підприємств ресторанного господарства виступають їх стабільний розвиток і економічне зростання. У сучасних умовах розвиток підприємств галузі супроводжується формуванням нових причинно-наслідкових взаємозв'язків, які визначають специфіку середовища їх функціонування та особливості господарської діяльності [1].

Значні трансформації умов діяльності підприємств ресторанного бізнесу стимулюють пошук сучасних управлінських підходів, інноваційних концепцій і моделей розвитку, орієнтованих на максимізацію створюваної цінності для всіх учасників ланцюга її формування. Саме на цій основі забезпечується створення нових стійких конкурентних переваг і підвищення ефективності функціонування підприємств галузі [2].

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства одним із ключових викликів є ефективне управління ресурсами та мінімізація відходів, що виникають у процесі діяльності закладів ресторанного господарства [3].

Зростаюча увага суспільства до екологічної відповідальності, посилення регуляторних вимог у сфері поводження з відходами та потреба в підвищенні економічної ефективності підприємств

створюють необхідність інтеграції концепції Zero Waste в операційні та стратегічні процеси ресторанів. Недостатня системність упровадження безвідходних практик, низький рівень обізнаності персоналу та відсутність комплексних інструментів моніторингу результатів стають серйозними бар'єрами для досягнення стійкого розвитку галузі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Дослідженню питань безвідходного виробництва, мінімізації відходів під час виробництва продукції ресторанного господарства, вторинній переробці сировини, зменшенню навантаження на навколишнє середовище, розробці та впровадженню екологічних інновацій приділяють увагу низка науковців, таких як: Сисоева С. І. [1], Крамаренко Д. П. [2], Антоненко А. В. [4], Дуга В. О. [5], Машкова О., Дуга В., Пасенко Н. [6], Соколовський С. О. [7], Фус С. [8] та ін. Проте залишається актуальним питання комплексного дослідження теоретичних моделей і практичних механізмів упровадження концепції Zero Waste у діяльність закладів ресторанного господарства.

Метою статті є комплексне дослідження концепції Zero Waste, аналіз теоретичних моделей і практичних механізмів її впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства.

Виклад основного матеріалу. Ідея Zero Waste у сфері ресторанного господарства сформувалася як відповідь на зростання глобальних екологічних викликів, зокрема проблеми харчових відходів та нерационального використання ресурсів. Підходи до «нульових відходів» передбачають не просто зменшення кількості сміття, а комплекс

сне переосмислення всієї виробничої моделі закладу ресторанного господарства. Тобто керівництво закладу ресторанного господарства має розробляти таку системну організацію процесів, у межах якої кожен ресурс розглядається як потенційна цінність, а не як матеріал для утилізації. Це означає інтеграцію принципів ощадливого виробництва, відповідального споживання та екологічного менеджменту на всіх етапах функціонування підприємства [5, с. 207].

У межах Zero Waste особлива увага приділяється стратегічному плануванню використання сировини. Заклад ресторанного господарства переходить від моделі «закупити – використати – викинути» до моделі «проаналізувати – оптимізувати – повторно використати». Такий підхід передбачає точне прогнозування обсягів виробництва, контроль термінів зберігання, впровадження стандартів ротації запасів та мінімізацію перевиробництва. Zero Waste в ресторанному господарстві стає інструментом підвищення ефективності управління та зниження операційних витрат [7].

Концепція безвідходного виробництва органічно гармоніює з парадигмою циркулярної економіки, що передбачає замкнений цикл використання ресурсів. У ресторанному господарстві це означає максимальне повернення продуктів та матеріалів у виробничий обіг шляхом повторного використання, переробки або компостування. Економічна складова при цьому є не менш важливою, адже скорочення втрат сировини прямо впливає на фінансові результати підприємства (табл. 1).

Наведені показники демонструють, що впровадження концепції Zero Waste в ресторанному господарстві забезпечує суттєве скорочення обсягів харчових відходів майже на 45–50%, що має безпосередній вплив на оптимізацію витрат.

Зменшення втрат сировини дозволяє скоротити витрати на закупівлю продуктів, раціоналізувати складські процеси та знизити витрати, пов'язані з вивезенням і утилізацією відходів. Таким чином, екологічні підходи стають інструментом підвищення операційної ефективності підприємства [8].

Водночас зростання частки переробки та компостування свідчить про фактичний перехід закладів ресторанного господарства до принципів циркулярної економіки, де ресурси використовуються максимально повно та повторно інтегруються у виробничий цикл. Підвищення рівня рентабельності підтверджує, що екологічні інновації мають не лише соціально-екологічний, а й економічний ефект, формуючи конкурентні переваги та забезпечуючи сталий розвиток ресторанного бізнесу [4].

У наукових дослідженнях Zero Waste розглядається як інтегрована система, що охоплює весь ланцюг створення послуги ресторанного господарства від закупівлі інгредієнтів до обслуговування гостя. Ключовими елементами цієї моделі є розробка меню з урахуванням повного використання продукту, оптимізація складських процесів, зниження втрат під час кулінарної обробки та впровадження механізмів переробки органічних залишків. Важливу роль відіграє стандартизація технологічних карт і контроль за нормами списання, що дозволяє мінімізувати виробничі втрати [9; 10].

Реалізація принципів Zero Waste виходить за межі виключно виробничої оптимізації та набуває виразного етичного змісту. Запроваджуючи безвідходні підходи, заклад ресторанного господарства засвідчує свою соціальну відповідальність перед громадою, споживачами та навколишнім середовищем. Така позиція формує імідж свідомого бізнесу, який не лише отримує прибуток, а й бере участь у вирішенні екологічних проблем,

Таблиця 1

Показники ефективності впровадження концепції Zero Waste у закладах ресторанного господарства

Показник	До впровадження	Після впровадження	Середній ефект (%)
Обсяг харчових відходів (кг/міс.)	1200 кг	650 кг	↓ 45–50%
Витрати на закупівлю сировини (грн/міс.)	300 000 грн	255 000 грн	↓ 15%
Частка утилізованих відходів (переробка/компостування)	20%	70%	↑ 50%
Перевиробництво страв	18% від загального обсягу	8%	↓ 10%
Витрати на вивезення сміття (грн/міс.)	18 000 грн	11 000 грн	↓ 35–40%
Повторне використання сировини (бульйони, соуси, переробка залишків)	10%	40%	↑ 30%
Рентабельність закладу	12%	17%	↑ 5 п. п.

що позитивно впливає на репутацію бренду та рівень довіри споживачів.

В умовах посилення екологічних стандартів, розвитку кліматичної політики та зростання вимог до сталого розвитку підприємств, впровадження Zero Waste стає важливим елементом стратегічного управління. Дотримання принципів відповідального виробництва та споживання підвищує конкурентоспроможність закладу, сприяє його адаптації до нових регуляторних вимог і створює довгострокові переваги на ринку ресторанних послуг [6].

На практиці безвідходна модель реалізується через конкретні управлінські та технологічні рішення. Серед них використання всіх складових інгредієнтів у приготуванні страв (наприклад, застосування обрізків овочів для бульйонів чи соусів), точний контроль порцій, аналіз причин списання продукції та впровадження систем компостування. Важливим напрямом є також мінімізація пакувальних матеріалів, перехід на багаторазову або біорозкладну тару та співпраця з постачальниками, які підтримують екологічні стандарти [11].

Сучасні цифрові технології значно підсилюють можливості реалізації Zero Waste. Використання програм аналітики дозволяє відстежувати обсяги відходів у режимі реального часу, аналізувати структуру списань та прогнозувати потреби в сировині. Інтелектуальні системи управління запасами допомагають уникати надлишкових закупівель, а автоматизовані інструменти планування виробництва забезпечують баланс між попиту і пропозицією. У результаті ресторан отримує можливість одночасно знижувати екологічне навантаження та оптимізувати витрати.

Реалізація принципів Zero Waste у сфері ресторанного господарства передусім пов'язана з вибудовуванням системної та стратегічно обґрунтованої закупівельної політики. Саме на етапі постачання закладаються передумови для подальшого рівня утворення відходів, оскільки вибір постачальників, обсягів закупівель, типу пакування та якості сировини безпосередньо впливає на ефективність використання ресурсів у виробничому процесі. Раціональне планування закупівель, орієнтація на локальних виробників, мінімізація надлишкового пакування та перевага багаторазових або перероблюваних матеріалів дозволяють суттєво зменшити кількість відходів ще до початку приготування страв [5].

Крім того, продумана закупівельна стратегія передбачає точне прогнозування попиту, аналіз сезонності продуктів та впровадження систем контролю запасів, що унеможливує перевиробництво та псування сировини. Етап постачання виступає

ключовим елементом у формуванні безвідходної моделі функціонування ресторану, оскільки саме тут визначається ефективність використання ресурсів та закладається основа для подальшої оптимізації всіх виробничих процесів.

Раціональна стратегія передбачає співпрацю з локальними виробниками та фермерами, що дозволяє скоротити логістичні витрати, зменшити використання пакувальних матеріалів і забезпечити свіжість продукції. Важливим аспектом є також укладання прямих договорів із постачальниками, які готові адаптувати умови поставок, наприклад використовувати багаторазову тару або мінімізувати вторинне пакування [4, с. 174].

У межах концепції Zero Waste меню набуває стратегічного значення та трансформується з простого переліку кулінарних позицій у дієвий механізм управління ресурсами закладу. Його формування ґрунтується на принципах сезонності, що дозволяє використовувати локальні продукти в період їх природної доступності, зменшуючи витрати на логістику та зберігання, а також мінімізуючи ризик псування сировини. Такий підхід забезпечує стабільну якість інгредієнтів, оптимізує закупівельні обсяги та сприяє скороченню харчових втрат [6].

Крім того, розробка меню передбачає повне та раціональне використання кожного інгредієнта, коли різні частини продукту інтегруються в кілька страв або використовуються для приготування соусів, бульйонів чи напівфабрикатів. Взаємопов'язаність позицій меню дозволяє уникати надлишкових закупівель та забезпечує максимальне використання сировини без утворення залишків. Таким чином, меню в системі Zero Waste виступає не лише маркетинговим елементом, а й управлінським інструментом, що забезпечує підвищення ефективності виробничих процесів і зниження рівня відходів.

Використання сезонних продуктів зменшує потребу в тривалому зберіганні та транспортуванні, що, своєю чергою, скорочує втрати якості та псування. Важливою практикою є інтеграція залишків сировини в нові кулінарні рішення, наприклад створення соусів, пюре, настоїв або десертів із компонентів, які традиційно могли б списуватися [12].

Безвідходне меню стимулює розвиток творчого підходу до приготування страв. Практика кулінарного «апсайклінгу» (повторного використання харчових компонентів із підвищенням їх цінності) відкриває можливості для створення авторських позицій, що вирізняють ресторан на ринку. Використання нестандартних частин продукту: стебел зелені, шкірки овочів, обрізків м'яса – може стати основою для нових смакових рішень.

Ефективність впровадження безвідходної моделі значною мірою залежить від рівня залученості працівників. Zero Waste не може функціонувати виключно як адміністративне рішення, воно потребує формування відповідної корпоративної культури [5, с. 208].

Регулярні навчальні заходи, внутрішні інструкції щодо сортування та використання сировини, а також роз'яснення екологічних цілей компанії сприяють усвідомленню відповідальності кожного співробітника. Впровадження систем мотивації, пов'язаних із досягненням екологічних показників, дозволяє закріпити сталі практики в повсякденній роботі закладу.

Сучасні тенденції розвитку ринку свідчать про зростання попиту на відповідальний бізнес. Споживачі дедалі частіше обирають заклади, які демонструють прозору екологічну політику та дотримуються принципів сталого розвитку.

Заклад ресторанного господарства, що відкрито демонструє свою належність до стратегії Zero Waste, отримує додаткові маркетингові переваги: підвищення довіри, формування позитивного іміджу та розширення цільової аудиторії. Екологічна відповідальність стає елементом брендингу, що впливає на конкурентоспроможність і фінансові результати підприємства [13].

Світова практика демонструє, що безвідходна модель може бути успішно реалізована в різних країнах. Зокрема, ресторан Baldío у місті Мехіко функціонує за принципом відсутності традиційного сміттевого контейнера, максимально використовуючи всі частини продуктів і впроваджуючи власні системи компостування.

Подібні ініціативи отримують міжнародне визнання та слугують прикладом того, що екологічна відповідальність може поєднуватися з високим рівнем гастрономії та комерційною ефективністю.

Для забезпечення сталості впроваджених рішень заклади ресторанного господарства застосовують систему кількісних та якісних індикаторів. До ключових показників належать частка скорочених харчових відходів, обсяг компостованої органіки, рівень економії на закупівлях та показники задоволеності споживачів. Регулярний моніторинг цих параметрів дозволяє своєчасно коригувати управлінські рішення, удосконалювати виробничі процеси та підвищувати ефективність екологічної стратегії.

Таким чином, вимірювання результатів є невід'ємною складовою успішної реалізації концепції Zero Waste в ресторанному господарстві, що виходить за межі декларативних екологічних намірів і стає інструментом глибокої трансформації операційної моделі закладу. Такий підхід передба-

чає системну перебудову управлінських процесів, виробничих стандартів та корпоративної культури закладу ресторанного господарства з орієнтацією на раціональне використання ресурсів.

Практичне впровадження передбачає зміну підходів до планування, закупівель, зберігання, приготування та утилізації продуктів. У результаті заклад ресторанного господарства не лише скорочує обсяг відходів, а й підвищує ефективність використання сировини, оптимізує витрати та формує репутацію соціально відповідального бізнесу, що відповідає сучасним принципам сталого розвитку.

Ефективне впровадження безвідходної моделі неможливе без попереднього аналізу поточної діяльності закладу ресторанного господарства. На практиці це означає проведення внутрішнього аудиту, який охоплює оцінювання кількості та структури відходів, визначення етапів виробництва, на яких виникають найбільші втрати, а також аналіз логістичних потоків.

Важливим інструментом є морфологічний аналіз сміття, що дозволяє деталізувати склад відходів (органічні залишки, пакування, харчові втрати тощо) та встановити їхню питому вагу. Отримані дані формують об'єктивну основу для подальших управлінських рішень і визначення пріоритетних напрямів скорочення відходів.

На підставі проведеного аналізу формується стратегічна програма реалізації Zero Waste, яка інтегрується в загальну систему управління закладом ресторанного господарства. Такий план має містити конкретні цілі (наприклад, скорочення органічних відходів на визначений відсоток), чіткі часові межі, відповідальних осіб і систему показників ефективності. До ключових індикаторів належать рівень компостування, зменшення списань продукції, економія закупівельних витрат і показники повторного використання ресурсів.

Практичний перехід до безвідходної діяльності значною мірою залежить від оптимізації закупівельної політики. Це передбачає співпрацю з постачальниками, які готові мінімізувати пакування, використовувати багаторазову тару або адаптувати формат поставок до потреб ресторану. Важливим напрямом є підтримка локальних виробників, що скорочує транспортні витрати, зменшує вуглецевий слід і знижує ризики псування продукції під час перевезення [6, с. 26].

Меню в межах Zero Waste виконує не лише маркетингову, а й ресурсну функцію. Його розроблення базується на принципі максимально повного використання інгредієнтів. Частини продуктів, які раніше вважалися відходами, можуть стати основою для нових кулінарних рішень бульйонів, соу-

сів, паст, гарнірів або ферментованих продуктів. Сезонність також відіграє ключову роль, оскільки дозволяє використовувати свіжу продукцію з мінімальними втратами під час зберігання.

Сучасні інформаційні технології значно підвищують ефективність практичного впровадження Zero Waste. Автоматизовані системи управління запасами дозволяють відстежувати залишки продуктів у режимі реального часу, контролювати строки придатності та аналізувати динаміку споживання. Використання програм прогнозування попиту допомагає уникати перевиробництва та надлишкових закупівель. Цифрові платформи можуть фіксувати обсяг утворених відходів, що дає можливість системно оцінювати результати та своєчасно коригувати процеси.

Практичне впровадження Zero Waste в ресторанному господарстві є багаторівневим процесом, який потребує узгодженості управлінських рішень, технологічних інновацій та змін у корпоративній культурі. Ефективність цієї моделі визначається не окремими заходами, а їх комплексністю та послідовністю.

Інтегрований підхід від аудиту до стратегічного планування, оптимізації закупівель, трансформації меню та цифрового контролю дозволяє досягти достатньо стійких результатів. У довгостроковій перспективі така система забезпечує економічну вигоду, екологічну відповідальність і підвищення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства на сучасному ринку.

Одним із ключових етапів практичного впровадження концепції Zero Waste в ресторанному господарстві є створення внутрішньої системи управління відходами. Йдеться не лише про встановлення окремих контейнерів, а про формування комплексної інфраструктури, що забезпечує правильний розподіл відходів за категоріями: органічні залишки, папір і картон, скло, пластик, метал, а також змішані матеріали. Для кожної з цих груп визначаються конкретні шляхи подальшої обробки – передача на переробні підприємства, повторне використання або спеціалізована утилізація.

Органічні відходи, що становлять значну частину ресторанного сміття, можуть бути використані як ресурс. Їх компостування на території закладу або співпраця з локальними компостними станціями дозволяє перетворити харчові відходи на добриво для фермерських господарств чи міського озеленення [5, с. 208].

Це зменшує навантаження на полігони твердих побутових відходів та сприяє формуванню замкнутого циклу використання ресурсів. У довго-

строковій перспективі це також може забезпечити економію витрат на вивезення сміття.

Ефективність впровадження Zero Waste безпосередньо залежить від рівня залученості працівників. Саме тому важливим напрямом є систематична освітня робота з персоналом, що включає тренінги з правильного сортування, раціонального використання продуктів, мінімізації втрат під час приготування страв і дотримання нових операційних стандартів. Працівники мають розуміти не лише алгоритм дій, а й екологічну та економічну мотивацію змін.

Навчальні програми можуть охоплювати ознайомлення з принципами циркулярної економіки, освоєння сучасних кулінарних технік використання всіх частин продукту (nose-to-tail, root-to-stem), а також інструктаж щодо ведення внутрішньої звітності про відходи. Регулярне підвищення кваліфікації, обговорення результатів і впровадження систем мотивації сприяють формуванню екологічно орієнтованої корпоративної культури.

Практичне втілення безвідходної моделі передбачає активну взаємодію зі споживачами. Інформування відвідувачів про екологічні ініціативи закладу підвищує рівень довіри та формує позитивний імідж бренду. Це може реалізовуватися через спеціальні позначки в меню, пояснювальні матеріали на столах, інформаційні стенди або цифрові платформи закладу ресторанного господарства.

Крім того, заклади можуть організовувати тематичні події, дегустації сезонних локальних продуктів, лекції чи майстер-класи, присвячені сталому споживанню.

Маркетингова стратегія не лише популяризує екологічні практики, а й створює додаткову цінність для гостей, які дедалі частіше обирають ресторани з відповідальною позицією щодо довкілля.

Для забезпечення сталості впроваджених рішень необхідним є регулярний аналіз результатів. Ресторан повинен здійснювати кількісний облік утворених відходів, відсоток їх переробки, обсяги компостованої органіки та рівень скорочення закупівель. Використання цифрових інструментів обліку дозволяє відстежувати динаміку показників і своєчасно реагувати на відхилення.

Оцінювання ефективності включає також аналіз фінансових результатів, зворотний зв'язок від персоналу та відвідувачів, а також порівняння досягнутих показників із встановленими цілями. На основі отриманих даних коригуються операційні процеси, оптимізуються логістичні рішення та вдосконалюються екологічні практики.

В Україні поступово формується практика застосування безвідходних підходів у сфері гостинності. Корисним джерелом систематизованих рішень є посібник «Зелені ідеї Zero Waste & Climate Friendly в HoReCa: українські бізнеси», який містить приклади організації сортування, співпраці з локальними переробними компаніями, впровадження багаторазової тари та енергоефективних рішень [6].

Досвід українських закладів демонструє, що навіть за умов обмежених ресурсів можливо поступово інтегрувати екологічні стандарти в операційну діяльність. Найбільш поширеними практиками є відмова від одноразового пластику, партнерство з місцевими фермерами, впровадження системи повторного використання упаковки та організація благодійної передачі надлишків їжі.

На глобальному рівні існують успішні приклади повної або майже повної відмови від утворення сміття. Зокрема, ресторан Baldío реалізує модель функціонування без традиційних сміттєвих контейнерів, максимально використовуючи всі частини інгредієнтів та вибудовуючи партнерські відносини з локальними виробниками. Така співпраця забезпечує мінімізацію пакування та підтримує принципи замкненого виробничого циклу.

ВИСНОВКИ

Отже, концепція Zero Waste в ресторанному бізнесі трансформується з теоретичної екологічної моделі у практично реалізований управлінський інструмент, що охоплює всі етапи діяльності закладу від закупівель і логістики до взаємодії зі споживачами та утилізації відходів.

Теоретичні засади, зокрема принципи циркулярної економіки, раціонального використання ресурсів і мінімізації втрат, знаходять своє відображення в упровадженні систем сортування, компостування, партнерських програм із переробки, в навчанні персоналу та екологічному позиціонуванні бренду. Практика доводить, що Zero Waste – це не лише екологічна ініціатива, а комплексна стратегія управління, яка сприяє підвищенню операційної ефективності, оптимізації витрат і формуванню конкурентних переваг на ринку HoReCa.

Водночас успішність впровадження безвідходної моделі залежить від системності підходу, внутрішньої організаційної культури та готовності бізнесу до довгострокових змін. Досвід українських і міжнародних закладів ресторанного господарства підтверджує, що поступова інтеграція екологічних стандартів, прозора комунікація зі споживачами та постійний моніторинг результатів дозволяють досягти реального скорочення відходів і створення замкнених ресурсних циклів.

Перехід від теоретичних моделей до практичного впровадження Zero Waste є стратегічно обґрунтованим напрямом розвитку сучасного ресторанного господарства, що відповідає глобальним тенденціям сталого розвитку та підвищеним вимогам екологічної відповідальності. ■

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Давидова О. Ю., Сисоєва С. І. Новітні технології та тренди ресторанного бізнесу. *Журнал з менеджменту, економіки та технологій*. 2024. № 1. С. 58–67.
DOI: <https://doi.org/10.69803/3083-6034-2024-1-58>
2. Давидова О. Ю., Черевична Н. І., Крамаренко Д. П. Технологічні інновації виробництва бісквітів у закладах ресторанного господарства. *Журнал з менеджменту, економіки та технологій*. 2025. № 1. С. 72–83.
DOI: <https://doi.org/10.69803/3083-6034-2025-1-72>
3. Давидова О. Ю., Черевична Н. І., Гречко А. А. Роль HR-менеджменту у готельно-ресторанному господарстві. *Бізнес Інформ*. 2025. № 2. С. 262–269.
DOI: <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2025-2-262-269>
4. Антоненко А. В. Сучасні перспективи розвитку еко-отелів. *Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні* : збірник матеріалів I Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Херсон, 23 квітня 2021 р.). Херсон: ХДАЕУ, 2021. С. 173–176. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/antonenko5.htm
5. Дуга В. О. Розвиток екологічної культури персоналу на підприємствах індустрії гостинності та туризму. *Формування сучасних концепцій управління туризмом та готельно-ресторанним бізнесом в умовах парадигми сталого розвитку* : збірник матеріалів I Міжнародної науково-практичної конференції (м. Запоріжжя, 8–9 грудня 2022 р.). Запоріжжя, 2022. С. 207–209.
6. Машкова О., Дуга В., Пасенко Н. Зелені ідеї Zero Waste & Climate Friendly в HoReCa: українські бізнеси : навч. посіб. / ред. С. Сидоренко. Херсон-Кропивницький : ХДАЕУ, 2023. 55 с.
7. Соколовський С. О. Еко-тренди в індустрії гостинності. Львів, 2024. URL: <https://api.cloudry.com.ua/server/api/core/bitstreams/5d17ac96-1875-4594-ac4b-6a7463e65f63/content>
8. Фус С. У всьому світі шириться мода на безвідходні технології або zero waste. *UAINFO*. 23.08.2021. URL: <https://uainfo.org/blognews/1629714989-svitlana-fus-u-vsomu-sviti-shiritsya-moda-na-bezvidhodni.html>
9. Офіційний сайт «Zero Waste Society». URL: <https://zwsociety.org/>
10. Офіційний сайт Організації Об'єднаних Націй. URL: <https://www.un.org/ru/observances/zero-waste-day>

11. Global Hotel Decarbonisation Report. *Sustainable Hospitality Alliance*. November 2017. URL: <https://sustainablehospitalityalliance.org/wp-content/uploads/2020/05/Global-Hotel-Decarbonisation-Report-2017.pdf>
12. Reardon J. Chefs' Perceptions of Zero Waste Cooking in Restaurants. *University of Arkansas*. 2020. URL: <https://scholarworks.uark.edu/etd/3629/>
13. Zero Waste Alliance Ukraine. URL: <https://zerowaste.org.ua/>

REFERENCES

- Antonenko A. V. (2021). Suchasni perspektyvy rozvytku eko-oteliv [Modern prospects for the development of eco-hotels]. *Suchasnyi stan ta potentsial rozvytku industrii hostynnosti v Ukraini*: zbirnyk materialiv I Vseukrainskoi naukovo-praktychnoi konferentsii (m. Kherson, 23 kvitnia 2021 r.) [Current state and potential for development of the hospitality industry in Ukraine: collection of materials of the I All-Ukrainian scientific and practical conference (Kherson, April 23, 2021)] (p. 173–176). Kherson: KhDAEU. https://tourlib.net/statti_ukr/antonenko5.htm
- Davydova O. Yu. & Sysoieva S. I. (2024). Novitni tekhnolohii ta trendy restorannoho biznesu [Latest technologies and trends in the restaurant business]. *Zhurnal z menedzhmentu, ekonomiky ta tekhnolohii*, 1, 58–67. <https://doi.org/10.69803/3083-6034-2024-1-58>
- Davydova O. Yu., Cherevychna N. I. & Hrechko A. A. (2025). Rol HR-menedzhmentu u hotelno-restorannomu hospodarstvi [The role of HR management in the hotel and restaurant industry]. *Biznes Inform*, 2, 262–269. <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2025-2-262-269>
- Davydova O. Yu., Cherevychna N. I. & Kramarenko D. P. (2025). Tekhnolohichni innovatsii vyrobnytstva biskvitiv u zakladakh restorannoho hospodarstva [Technological innovations in biscuit production in restaurant establishments]. *Zhurnal z menedzhmentu, ekonomiky ta tekhnolohii*, 1, 72–83. <https://doi.org/10.69803/3083-6034-2025-1-72>
- Duha V. O. (2022). Rozvytok ekolohichnoi kultury personalu na pidpriemstvakh industrii hostynnosti ta

turyzmu [Development of environmental culture of personnel at the enterprises of the hospitality and tourism industry]. *Formuvannia suchasnykh kontseptsii upravlinnia turysmom ta hotelno-restorannym biznesom v umovakh paradyhmy staloho rozvytku*: zbirnyk materialiv I Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii (m. Zaporizhzhia, 8–9 hrudnia 2022 r.) [Formation of modern concepts of tourism and hotel-restaurant business management in the conditions of the sustainable development paradigm: collection of materials of the I International scientific and practical conference (Zaporizhzhia, December 8–9, 2022)] (p. 207–209). Zaporizhzhia.

- Fus S. (2021, August 23). U vsomu sviti shyrytsia moda na bezvidkhodni tekhnolohii abo zero waste [The fashion for waste-free technologies or zero waste is spreading all over the world]. *UAINFO*. <https://uainfo.org/blognews/1629714989-svitlana-fus-u-vsomu-sviti-shiritsya-moda-na-bezvidkhodni.html>
- Mashkova O., Duha V. & Pasenko N. (2023). *Zeleni idei Zero Waste & Climate Friendly v HoReCa: ukrainski biznesy*. Red. S. Sydorenko. Kherson-Kropyvnytskyi: KhDAEU.
- Ofitsiynyi sait Orhanizatsii Obiednanykh Natsii [Official website of the United Nations]. <https://www.un.org/ru/observances/zero-waste-day>
- Ofitsiynyi sait «Zero Waste Society». <https://zwsociety.org/>
- Reardon J. (2020). Chefs' Perceptions of Zero Waste Cooking in Restaurants. *University of Arkansas*. <https://scholarworks.uark.edu/etd/3629/>
- Sokolovskyi S. O. (2024). *Eko-trendy v industrii hostynnosti* [Eco-trends in the hospitality industry]. Lviv. <https://api.cloudry.com.ua/server/api/core/bitstreams/5d17ac96-1875-4594-ac4b-6a7463e65f63/content>
- Sustainable Hospitality Alliance. *Global Hotel Decarbonisation Report*. <https://sustainablehospitalityalliance.org/wp-content/uploads/2020/05/Global-Hotel-Decarbonisation-Report-2017.pdf>
- Zero Waste Alliance Ukraine. <https://zerowaste.org.ua/>
- Стаття надійшла до редакції / Received: 07.03.2026
Статтю прийнято до публікації / Accepted: 20.03.2026
Оприлюднено / Published: 30.04.2026