

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Факультет управління, адміністрування та туризму  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

бакалавр

Рівень вищої освіти

Реалізація концепції Zero-Waste у кафе при  
готелі «EVEREST» ( ФООП Лещина О.Г.)

Назва теми

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»  
Шифр і назва галузі знань

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Шифр і назва спеціальності

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»  
Назва

Шифр \_

Виконав:  
студентка 4 курсу група ГРС-21-1

[Підпис]  
Підпис

Софія ЦВІТУН  
Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Керівник

11.06.2025 р  
Підпис, дата

Алла РОГОВА  
Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Нормоконтролер

[Підпис]  
Підпис, дата

Оксана ГРИНДІЙ  
Ім'я ПРІЗВИЩЕ

До захисту допускаю:

[Підпис]  
Підпис

Ігор ЖУРБА  
Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Зав. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

16 червня 2025 р

## ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет управління, адміністрування та туризму  
 Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи  
 Рівень вищої освіти бакалавр  
 Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»  
 Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
 Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

зав. кафедри туризму та  
 готельно-ресторанної справи

Журба І. Є.  
16 червня 2025 р.

### ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Цвітун Софія Максимівна

Прізвище, ім'я, по батькові студента

1 Тема роботи Реалізація концепції Zero-waste у кафе при готелі «EVEREST» (ФОП Лещина О.Г.)

керівник роботи Рогова Алла Леонідівна, к.е.н., доцент

затверджена Наказом по університету від «7» лютого р. № 23

2 Строк подання студентом роботи на кафедру 02 червня 2025 р.

3 Вихідні дані до роботи: посібники, періодичні видання, Інтернет джерела, власні дослідження

4 Зміст пояснювальної записки (перелік питань, що належить розробити)

Перший розділ: Теоретичне обґрунтування впровадження концепції Zero-Waste у готельно-ресторанному бізнесі. Другий розділ: Аналіз діяльності кафе при готелі «EVEREST». Третій розділ: Розробка рекомендацій щодо реалізації концепції Zero-Waste у кафе при готелі «EVEREST»

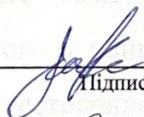
5 Перелік графічного матеріалу: Принципи філософії Zero-Waste. – Напрямки стратегії Zero-Waste. Обґрунтування потреби у використанні вторинної сировини. Класифікація харчових відходів. Переваги безвідходного виробництва. Стратегії для зменшення кількості відходів. Концепція закладу. Swot- аналіз. Організація виробництва з урахуванням внутрішніх факторів підприємства. Причини утворення відходів у закладі. Шляхи мінімізації відходів у виробничому процесі. Методи аудиту харчових відходів у кафе. План дій щодо мінімізації відходів у кафе. Заходи щодо реалізації концепції Zero-Waste у кафе при готелі «EVEREST»

5. Дата видачі завдання 25 лютого 2025 р.

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

	Назва етапів (розділів) кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапу роботи	Примітка
1.	Вибір теми кваліфікаційної роботи	березень 2025	виконано
2.	Одержання індивідуального завдання	квітень 2025	виконано
3.	Складання календарного плану-графіка написання роботи	квітень 2025	виконано
4.	Підбір та вивчення літератури, участь у виконанні науково-дослідних робіт, інші заходи	квітень 2025	виконано
5.	Уточнення теми роботи та календарного плану - графіка, виходячи із специфіки базового підприємства	травень 2025	виконано
6.	Підготовка першого розділу	травень 2025	виконано
7.	Підготовка другого розділу	травень 2025	виконано
8.	Підготовка третього розділу	червень 2025	виконано
9.	Підготовка висновків	червень 2025	виконано
10.	Здача науковому керівнику	червень 2025	виконано
11.	Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень наукового керівника	червень 2025	виконано
12.	Написання та оформлення роботи в остаточному варіанті	червень 2025	виконано
13.	Попередній захист роботи на кафедрі	червень 2025	виконано
14.	Одержання відгуку наукового керівника	червень 2025	виконано
15.	Одержання рецензії зовнішнього рецензента	червень 2025	виконано
16.	Захист кваліфікаційної роботи	червень 2025	виконано

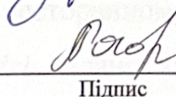
Студент


  
Підпис

Софія ЦВІТУН

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Керівник роботи


  
Підпис

Алла РОГОВА

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

## АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу бакалавра

Прізвище, ім'я, по батькові Цвітун Софія Максимівна

Тема роботи: Реалізація концепції Zero-Waste у кафе при готелі «EVEREST» (ФОП Лещина О.Г.)

Спеціальність 241 *«Готельно-ресторанна справа»*

Кафедра *туризму та готельно-ресторанної справи*

Науковий керівник: к.е.н., доцент Рогова А.Л.

м. Хмельницький, 2025 р.

Кваліфікаційна робота виконана на 48 с., містить 13 таблиць, 12 рисунків, 6 додатків; перелік джерел посилання складається з 48 найменувань.

*Актуальність.* Рух Zero-Waste стає одним з головних трендів в готельно-ресторанному бізнесі, набуває популярності та розповсюдження. Зростає мережа закладів, які намагаються працювати з мінімальною кількістю відходів. Ресторанний бізнес поступово приєднується до тренду сталого підходу в організації своєї діяльності. Кожний заклад ресторанного господарства повинен проводити аналіз технологічних процесів з погляду стратегії Zero-Waste.

*Перший розділ* роботи присвячений огляду літературних джерел щодо сутності концепції Zero-Waste; використання вторинних продуктів харчової промисловості як одного з напрямків концепції; шляхів реалізації концепції Zero Waste у готельно-ресторанному бізнесі.

*У другому розділі* надано характеристику маркетингового середовища функціонування кафе при готелі «EVEREST»; досліджено організацію внутрішнього середовища закладу; проведено аналіз забезпечення безвідходного виробництва у кафе «EVEREST».

*У третьому розділі* визначено напрямки організації виробництва в ресторанному бізнесі на принципах «нуль відходів»; шляхи реалізації концепції Zero-Waste у кафе при готелі «EVEREST».

*Ключові слова:* кафе, харчові відходи, Zero-Waste, меню, організація виробництва.

## ABSTRACT

for qualifying work bachelor

Full Name \_\_\_ Sofia Tsvitun \_

The topic of the work: Implementation of the Zero-Waste concept in the cafe at the EVEREST hotel (FOP Leshchyna O.G.)

Specialty 241 Hotel and restaurant business"

Department of tourism and hotel and restaurant business

Learned manager Ph.D. in Economics Alla Rohova

c. Khmelnytsky, 2025 year.

The qualification work is completed on 48 pages, contains 13 tables, 12 figures, 6 appendices, the list of reference sources consists of 47 names.

*Topicality.* The Zero-Waste movement is becoming one of the main trends in the hotel and restaurant business, gaining popularity and distribution. The network of establishments that try to work with a minimum amount of waste is growing. The restaurant business is gradually joining the trend of a sustainable approach to organizing its activities. Each restaurant establishment must analyze technological processes from the point of view of the Zero-Waste strategy.

*The first section of the work* is devoted to a review of literary sources on the essence of the Zero Waste concept; the use of secondary products of the food industry as one of the areas of the concept; ways of implementing the Zero-Waste concept in the hotel and restaurant business.

*In the second section* The marketing environment of the functioning of the cafe at the Everest hotel is described; the organization of the internal environment of the institution is studied; an analysis of ensuring waste-free production in the «EVEREST» cafe is carried out.

*In the third chapter* directions for organizing production in the restaurant business based on the principles of "Zero-Waste" have been identified; ways to implement the Zero-waste concept in the cafe at the "EVEREST" hotel.

*Key words:* cafe, food waste, Zero-Waste, menu, production organization.

## ЗМІСТ

Вступ .....	7
1 ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ZERO-WASTE У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ .....	9
1.1 Сутність концепції Zero- Waste .....	9
1.2 Використання вторинних продуктів харчової промисловості як один з напрямків концепції Zero-Waste .....	14
1.3 Шляхи реалізації концепції Zero-Waste у готельно-ресторанному бізнесі .....	19
2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ ПРИ ГОТЕЛІ «EVEREST».....	24
2.1 Характеристика маркетингового середовища функціонування кафе при готелі «EVEREST» .....	24
2.2 Організація внутрішнього середовища закладу.....	28
2.3 Аналіз забезпечення безвідходного виробництва у кафе.....	33
3 РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО РЕАЛІЗАЦІЇ КОНЦЕПЦІЇ ZERO-WASTE У КАФЕ ПРИ ГОТЕЛІ «EVEREST».....	37
3.1 Організація виробництва в ресторанному бізнесі на принципах «нуль відходів».....	37
3.2 Реалізація концепції Zero-Waste у кафе при готелі «EVEREST»....	41
ВИСНОВКИ .....	47
ПЕРЕЛІК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ .....	50
ДОДАТКИ.....	56

## ВСТУП

Рух «Zero-Waste» набув популярності на початку нового тисячоліття. Міжнародний альянс Zero-Waste International надав наступне визначення даної концепції: «Zero-Waste (нульові відходи) – це моральна, економічна, ефективна і далекоглядна ціль, спрямована на зміну способу життя людей та заохочення до створення стійких природних циклів, де всі надлишкові матеріали призначені для того, щоб стати ресурсами для інших» [1].

Рух Zero-Waste стає одним з головних трендів в готельно-ресторанному бізнесі, починає набувати популярності та розповсюдження. Зростає мережа підприємств, які намагаються працювати з мінімальною кількістю відходів. Ресторанний бізнес поступово приєднується до тренду сталого підходу в організації своєї діяльності.

Індустрія гостинності - це складна соціально-економічна система. До її інфраструктури входять заклади розміщення, харчування, туризм, транспорт тощо. Відповідно готельно-ресторанний бізнес є потужними продуцентом відходів, як харчових, так і нехарчових. У той же час ця галузь поступово починає усвідомлювати важливість переходу до концепції Zero-Waste, або нуль відходів, яка є ключовим фактором оптимізації ресурсів та зменшення впливу на навколишнє середовище.

Проблемам безвідхідного виробництва як напрямку сталого розвитку ресторанного бізнесу присвячені роботи деяких українських дослідників. Особливості концепції Zero-Waste в сфері готельного та ресторанного бізнесу проаналізовано у роботах І.В. Дочинець, А. Ю. Головатюк [25, 31]. Шляхи управління харчовими відходами пропонуються у статтях І.О. Мазуркевич, М.М. Рябенської, І.О. Седик [19, 24, 28]. Економічні і соціальні аспекти

впровадження еко - трендів в сфері гостинності запропоновано А.Г. Абрамовою [26]. Багато робіт стосується використання вторинної сировини для виробництва нових страв і кулінарних виробів (Тимчак В.С., Ткаченко Є.Ю., Наконечна Ю.Г. та інші]. Водночас мало досліджень, пов'язаних з процесом виробництва продукції для реалізації «концепції нуль відходів». Кожний заклад ресторанного господарства повинен проводити аналіз технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з погляду стратегії Zero-Waste.

Мета кваліфікаційної роботи - теоретичне обґрунтування впровадження концепції Zero-Waste у готельно-ресторанному бізнесі та реалізація концепції «нуль відходів» у кафе при готелі «EVEREST».

Об'єкт дослідження – стадії технологічного процесу.

Предмет дослідження – кафе при готелі «EVEREST», шляхи утворення харчових відходів.

Основні завдання роботи:

- визначити сутність концепції Zero-Waste;
- проаналізувати напрямки використання вторинних продуктів харчової промисловості як одного з напрямків концепції Zero-Waste;
- дослідити шляхи реалізації концепції Zero-Waste у готельно-ресторанному бізнесі;
- надати характеристику маркетингового функціонування кафе при готелі «Everest»;
- дослідити організацію внутрішнього середовища закладу;
- провести аналіз забезпечення безвідходного виробництва у кафе;
- визначити напрямки організація виробництва в ресторанному бізнесі на принципах «нуль відходів»;
- розробити пропозиції щодо реалізація концепції Zero-Waste у кафе при готелі «EVEREST».

Робота виконана на 49 сторінках, складається з трьох розділів, переліку літературних джерел – 47 позицій, містить 14 таблиць, 11 рисунків, 4 додатків.

## 1 ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ZERO-WASTE У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

### 1.1 Сутність концепції Zero-Waste

Поняття Zero-Waste (zero waste) має інше визначення - «нуль відходів». Цей громадський рух набуває постійної популярності. Головна мета Zero-Waste – це перехід до так званої кругової економіки, тобто те, що є відходами в однієї галузі, може стати ресурсом для повторного використання в іншій; може бути перероблено у новий продукт. Усе почалося з пластику, який увійшов у всі сфери життя і основна проблема якого – забруднення не тільки ґрунту, але і морів і навіть океанів. Від такого сміття страждають птахи, кити та інші морські тварини. В основі філософії Zero-Waste лежать п'ять принципів (5R) (табл. 1.1) [1].

Таблиця 1.1 – Принципи філософії Zero-Waste

Принцип	Сутність
Refuse (відмовся)	Не купувати зайвого, відмовитися від товарів, які шкодять екології: пластикової трубочки, яку дають разом з соком або кавою; продуктів у пластиковій упаковці; пакет. Зручніше за все носити із собою багаторазову сумку.
Reduce (скороти)	Скорочення споживання речей. Перед черговою покупкою запитати себе: «Чи справді мені потрібна ця річ?»
Reuse (використовуй повторно)	Речам можна дати друге життя. Непотрібний одяг можна віддати нужденним. Можна значно скоротити витрати на одяг і купувати його в секонд-хенді. Повторне використання суттєво скорочує споживання та викид
Recycle (переробляй)	Треба збирати сміття (пластик, скло, папір) та здавати на переробку. Але переробити можна не все. Переробка також потребує чималих ресурсів (енергетичних, водних, людських) і є джерелом шкідливих викидів. Тому переробляти варто лише те, від чого не можна відмовитись і чому не можна знайти повторне застосування.
Rethink (переосмисли)	В основі наших дій має бути свідоме споживання. Споживаючи, ми повинні запитувати себе: як ми впливаємо на навколишнє середовище? Чи справді нам потрібне те, що ми купуємо? Як можна скоротити свій вплив на довкілля?

Концепцію Zero-Waste розглядають як далекоглядну ціль, економічну і моральну, яка повинна бути спрямована на зміну способу життя людей, заохочення їх до економного використання усіх видів ресурсів, збереження екологічного середовища. Звичайно, повністю безвідходного виробництва бути не може, але використовувати всі ресурси з найбільшою ефективністю, з найменшою шкодою для екосистеми світу – ось завдання сучасного суспільства.

Проблеми відходів має суттєве екологічне значення. Вони свідчать про неефективне використання ресурсів, що витрачаються при виготовленні продукції, зокрема харчової. Опинившись на полігонах, відходи поглиблюють шкоду природному середовищу: вони спричиняють викиди метану та інших парникових газів, а також можуть забруднювати підземні води токсичними сполуками. Тому зниження обсягів відходів є важливою

частиною стратегії сталості у сфері готельно-ресторанного бізнесу та необхідною умовою для реалізації ЦСР [2].

Напрямки стратегії Zero-Waste представлено на рисунку 1.1.

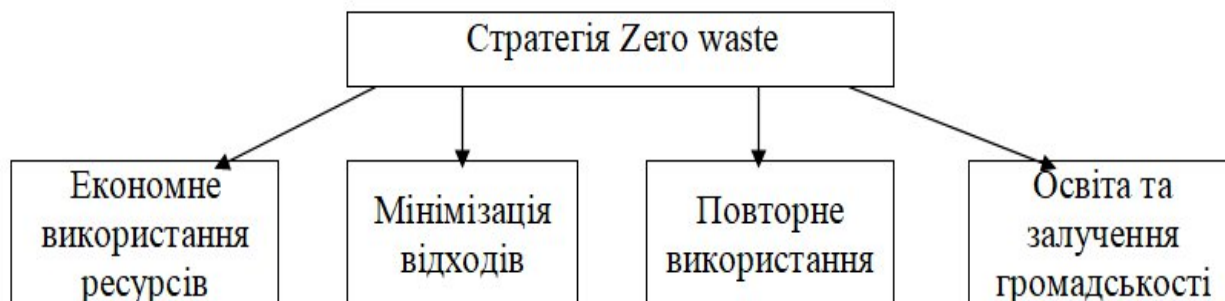


Рисунок 1.1 - Напрямки стратегії Zero-Waste

Концепція Zero-Waste включає прості кроки, які потрібно здійснити для збереження природних ресурсів і зменшення навантаження на екологічну систему (рис. 1.2) [3].



Рисунок 1.2 - Кроки Zero-Waste для збереження природних ресурсів

Ще на етапі розроблення товару чи послуги виробник повинен проектувати їх кінцевий стан, тобто можливість ремонту, повторного використання, перероблення або компостування. Скорочення потрібного передбачає зменшення ресурсів на всіх етапах виробництва товарів, надання послуг. Наприклад, відмова від одноразового посуду, засобів в одноразовому пакуванні. Повторне використання усіх ресурсів та підготовка для подальшого використання залишків, які виникли внаслідок виробництва. Подовження життєвого циклу товарів, у тому числі, шляхом ремонту і модернізації.

Переробка - сортування усіх видів відходів для їх подальшого відновлення. Впровадження розподілення та компостування біологічних (органічних) відходів для виробництва добрива і збору біогазу. Відновлення матеріалу. Механіко-біологічна обробка залишкових відходів з подальшим захороненням на полігонах. Управління залишковими змішаними відходами - захоронення залишкових відходів на полігонах. Неприйнятне поводження з відходами. Спалювання відходів є неприйнятним поводженням, у тому числі із виробництвом енергії

Освіта та залучення громадськості передбачає проведення тренінгів, лекцій, майстер-класів для працівників різних галузей; інформаційних кампанії через соціальні мережі та місцеві засоби інформації. Повинні бути мотиваційні програми для шкіл, підприємств, мешканців.

Особливу увагу приділяють скороченню харчових відходів, враховуючи їхній вплив на навколишнє середовище. Харчові відходи є глобальною проблемою, економічною, екологічною, предметом суспільного занепокоєння. Від 33% до 50% усіх продуктів харчування, вироблених у світі, ніколи не з'їдаються, а вартість цих витрачених продуктів харчування перевищує 1 трильйон доларів [4]. Викидання продуктів харчування на звалище сміття призводить до утворенню метану та вуглецевого сліду.

Сектор гостинності та ресторанного господарства створює значну кількість харчових відходів; наприклад, у ЄС на нього припадає близько 12%

від загальної кількості харчових відходів, що утворюються у всіх економічних секторах регіону. Подібний показник був зареєстрований і для Великої Британії. Це підкреслює, що даний сектор повинен бути пріоритетною ціллю у національних стратегіях запобігання харчовим відходам у Великій Британії, а також в інших країнах [5].

Одним із основних напрямів сучасного економічного розвитку є організація виробництва з акцентом на зниження обсягів утворення відходів. Ідея Zero-Waste базується на прагненні зменшити кількість відходів, максимально впровадити вторинну переробку і сприяти розвитку циклічної економіки, де ресурси залучаються багаторазово й ефективно. Варто зазначити, що Zero-Waste не передбачає абсолютну відсутність відходів. Ціль концепції полягає у зведенні їх до мінімуму, збереженні природних ресурсів, стимулюванні повторного використання й утилізації, а також у скороченні кінцевих відходів [6].

Шляхом заповнення прогалин у виробничих процесах, усунення нераціонального та належного управління матеріальними потоками, підприємства здатні побудувати стійку платформу для економіки замкнутого циклу, максимально скоротити обсяг відходів, або уникнути їх зовсім.

Запровадження стратегії нульових відходів у бізнесі повністю узгоджується з цілями сталого розвитку (ЦСР) і баченням багатьох компаній щодо зниження негативного впливу на довкілля. Завдяки суттєвому скороченню виробничих залишків і відведенню вторинної сировини від сміттєзвалищ чи спалювання, підприємства знижують свій екологічний слід і роблять внесок у реалізацію глобальних екологічних ініціатив [7].

Для подолання проблеми харчових відходів пропонується низка підходів. Причинами їх виникнення можуть бути особливості складання меню, формат обслуговування, організація виробничих процесів, технічне забезпечення, а також поведінкові особливості клієнтів. Один із найефективніших шляхів зменшення харчових втрат — це вдосконалення та раціоналізація кухонних процесів [8].

Інтеграція підходу Zero-Waste в інноваційні технології виробництва харчової продукції є ключовим кроком на шляху до формування екологічно відповідальної та стабільної системи харчування. Сучасні технологічні розробки в цій галузі спрямовані не лише на раціональне використання природних ресурсів, але й на створення продукції, які відповідають вимогам сьогодення та сприяють збереженню навколишнього середовища. Важливо, щоб виробники і споживачі усвідомлювали необхідність впровадження Zero-Waste для побудови ефективного і довготривалого харчового ланцюга.

Застосування принципів нульових відходів у харчових технологіях набуває дедалі більшого значення для розвитку європейської спільноти, зважаючи на зростання екологічної обізнаності. Така модель сприяє появі нових рішень, підтримує економічне зростання, формує етичну відповідальність серед населення та допомагає державам у впровадженні стійких підходів до господарювання. Через реалізацію концепції Zero-Waste Європа поступово наближається до екологічно безпечного та стабільного майбутнього [9].

1.2 Використання вторинних продуктів харчової промисловості як один з напрямків концепції Zero-Waste

У більшості секторів харчової промисловості, що займаються переробкою аграрної сировини, об'єм вхідного матеріалу значно перевищує кількість готової продукції - іноді в кілька разів. При цьому велика частка сільськогосподарських ресурсів потрапляє до складу побічних продуктів і залишків, які утворюються в процесі виробництва. Ці залишки містять сотні тисяч тонн корисних сполук - білків, жирів, органічних кислот, вітамінів та інших біологічно активних речовин. З них можна отримати широкий асортимент нової продукції: від харчової сировини та кормів для тварин до мінеральних добрив та іншого. Проте наразі частка їх реального використання у промислових масштабах не перевищує 10-15 %. Таким чином, поняття

«раціональне використання сировини» передбачає залучення відходів у повторні виробничі цикли для створення нових продуктів [10].

Процеси виробництва, оброблення та споживання продукції відіграють ключову роль у задоволенні потреб населення та тваринництва. Ці процеси охоплюють різні етапи і масштаби діяльності, але майже завжди супроводжуються утворенням залишкових речовин, які часто не знаходять застосування і перетворюються на відходи. Згідно з даними Міжнародного інституту досліджень продовольчої політики (IFPRI), щорічно понад 1,3 мільярда тонн харчових продуктів втрачається або утилізується по всьому ланцюгу постачання: від сільського господарства до споживання.

Однією з основних причин утворення таких відходів є переробка сировини у харчовій галузі. Наприклад, у країнах Європи, де щороку утворюється приблизно 130 мільйонів тонн харчових відходів, до 23 % з них припадає саме на етапи виробництва та технологічного оброблення харчових продуктів [11].

Щоб розширити можливості використання ресурсів у харчовій промисловості, необхідно підвищити ефективність переробки сировини. Адже під час її перетворення на кінцеву продукцію у вигляді відходів втрачається від 20 до 25 % початкової маси [12].

Інтеграція у харчову промисловість технологій з мінімальним рівнем утворення відходів або з їх повною відсутністю, а також використання відходів як вторинної сировини для виготовлення додаткової продукції відкриває можливість трансформації залишків виробництва у цінні та дефіцитні ресурси. Раціональне залучення вторинних матеріалів сприятиме зміцненню сировинної бази харчових підприємств і дозволить отримувати більшу кількість продукції за рахунок зменшення витрат на її виготовлення.

Застосування маловідходних або безвідходних технологічних рішень, з одного боку, забезпечує повноцінне вилучення корисних складників із вихідної сировини, перетворюючи їх на цінну споживчу продукцію. З іншого боку, сприяє зниженню негативного впливу на довкілля шляхом зменшення

обсягу відходів та попередження їх потрапляння у природне середовище (табл. 1.2 ) [13].

Таблиця 1.2 – Обґрунтування потреби у використанні вторинної сировини

1. Сталість ресурсів: зменшення відходів; оптимізація виробництва	3. Економічна ефективність: зниження витрат; створення нових ринків
2. Екологічні аспекти: мінімізація екологічного впливу; підтримка циклічної економіки	4. Споживчі вимоги: відповідь на попит; ринкові переваги

У харчовій промисловості сьогодні реально використовується лише близько третини найцінніших залишкових ресурсів [14]. У зв'язку з цим особливого значення набувають як фундаментальні, так і прикладні наукові дослідження, спрямовані на розробку систем комплексного залучення ресурсів. Це є базою для формування концепції інтегрованого підходу до застосування відходів як джерел вторинної сировини. На сучасному етапі одним із ключових напрямів раціонального використання природних і сировинних ресурсів, а також захисту довкілля, вважається перехід промисловості на замкнуті виробничі цикли (рис. 1.3).



Рисунок 1.3 – Проблеми раціонального використання природно-сировинних ресурсів [15].

Загальні напрямки використання вторинної сировини у харчовій промисловості надано у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3 - Напрями використання вторинної сировини [16]

Галузь	Напрямок використання
Харчова промисловість	Вироблення додаткової продукції харчового, кормового й технічного призначення або як додаткові компоненти до неї
Сільське господарство	Корм для худоби, птиці, а також як добрива
Агропромислові комплекси	Сировина або компоненти для одержання хімічної, фармацевтичної продукції

Наразі вторинні ресурси переважно застосовуються як кормові добавки в нативному вигляді. Наступний за важливістю напрямок - використання їх як сировину для подальшої переробки в галузях харчової та переробної промисловості. На базі таких ресурсів виробляється широкий спектр продукції: приблизно 65 % припадає на харчові вироби, 26 % - на корми, 9 % - на технічні продукти [17].

Світова харчова галузь щороку генерує значні обсяги відходів та побічних компонентів, що надходять із різних ланок виробничого процесу. Через небажані характеристики ці залишки часто не знаходять подальшого застосування, і, як наслідок, ресурси, які можна було б повторно використати, безповоротно втрачаються.

У рамках впровадження принципів замкненого циклу, спрямованих на зменшення обсягів відходів та вдосконалення їх обігу, все більшу увагу приділяють підвищенню цінності побічної продукції. Такі матеріали часто є багатими на біоактивні сполуки, що дає змогу використовувати їх у промисловості для розробки продуктів з функціональними властивостями, здатних позитивно впливати на здоров'я людини й покращувати якість харчування (табл. 1.4) [18].

Таблиця 1.4 - Вплив побічних продуктів агропродовольчого виробництва на харчову цінність харчових продуктів

Продукт	Продовольчий побічний продукт	Харчова цінність
Хліб	Порошки із шкірки манго, зеленого банана, нуту, бананової шкірки.	Збільшення вмісту харчових волокон, каротиноїдів, поліфенолів, антиоксидантів, мінеральних речовин
Печиво	Порошок з шкірки кавуна, яблучні та виноградні вичавки	Збільшення кількості клітковини, фенолів та антиоксидантної активності. Зниження глікемічного індексу.
Борошняні кондитерські вироби	Апельсиновий жом, порошок яблучної шкірки, вишневі, полунично-малинові вичавки	Збільшення кількості харчових волокон, антиоксидантної здатності, загального вмісту фенолів. Зниження глікемічного індексу.
Кисломолочні продукти	Яблучні вичавки, екстракт винних вичавків, борошно з виноградних вичавків	Пробіотичний захист. Джерело клітковини, фенолів. Підвищена антиоксидантна здатність. Барвник.
Йогурт	Екстракт виноградних кісточок, борошно із виноградних шкур	Підвищений вміст фенолів, барвників. Зберігає текстуру і гелеутворення

Використання побічних продуктів харчового виробництва для створення продуктів харчування для людини відкриває нові перспективи у зменшенні обсягів органічних відходів, які можуть бути потенційно небезпечними для здоров'я населення та спричиняти негативний вплив на екосистеми через їх накопичення.

На сьогодні рослинні вторинні ресурси набувають все більшої ваги у подоланні глобальних викликів, таких як дефіцит продовольства, екологічне забруднення та енергетична нестабільність. Їх варто розглядати як альтернативне джерело важливих біологічно активних речовин.

Раціональне використання відходів сприяє істотному зниженню витрат на основну сировину, зменшує енергоспоживання та дозволяє отримати більшу кількість готової продукції. Натомість, неповне використання початкової сировини у виробничих процесах створює низку серйозних

соціально-економічних проблем, серед них: зростання витрат на утилізацію, необхідність розширення площ для зберігання відходів, підвищене навантаження на транспортну інфраструктуру та потреба в додаткових обсягах енергоносіїв і обладнання. У деяких секторах витрати на здійснення таких заходів можуть становити до 15 % від собівартості продукції, а до 10 % інвестицій, передбачених на розвиток підприємств, змушені спрямовуватися на вирішення цих питань [19].

Отже, застосування вторинних ресурсів у виробництві харчових продуктів з підвищеною поживною цінністю є особливо актуальним завданням сучасної харчової промисловості.

### 1.3 Шляхи реалізації концепції Zero-Waste у готельно-ресторанному бізнесі

Протягом останніх кількох десятиліть індустрія гостинності докладала узгоджених зусиль для пом'якшення негативного впливу туризму на місцеве довкілля. Встановлено, що готельно-ресторанні корпорації значною мірою впливають на погіршення стану навколишнього середовища через надмірне використання природних ресурсів у своїй діяльності. Суспільна стурбованість підштовхнула індустрію гостинності до екологічних практик на шляху до сталого розвитку. Всесвітня комісія з навколишнього середовища та розвитку (WCED) ввела термін «*стала гостинність*» як прийняття стратегічних рішень для задоволення потреб сучасних зацікавлених сторін у сфері гостинності без шкоди для довкілля. Менеджери готелів, які підтримують цю стратегію,

впроваджують ініціативи сталого розвитку у свої щоденні завдання, але також усвідомлюють, що це передбачає складну систему компромісів [20].

Індустрія гостинності стає дедалі зацікавленішою у зменшенні кількості відходів. Також зростає кількість досліджень у ресторанному секторі щодо розробки та застосування сталих практик, враховуючи, що надання послуг харчування має значний вплив на навколишнє середовище та суспільство з точки зору споживання енергії та води, відходів та вуглецевого сліду. Важливим питанням для багатьох ресторанів, які прагнуть отримати економічну, а також екологічну віддачу від впровадження стійких практик, є те, чи вплинуть такі практики на лояльність відвідувачів [21].

Завдяки своєму стратегічному положенню та прямим зв'язкам з багатьма зацікавленими сторонами, сектор HoReCa може бути ключовим вузлом для просування сталого розвитку в агропродовольчому ланцюжку. Однак наразі цей сектор відповідає за високе екологічне, соціальне та економічне навантаження. Нещодавньою реакцією на ці наслідки є поширення ініціатив, що оцінюють та пропагують сталий розвиток практик на рівні підприємств харчування.

Тверді відходи, що утворюються в готелях, це залишки речовин, матеріалів, предметів, виробів, продукції. Вони не можуть у подальшому використовуватися за призначенням, тому утилізуються переважно на звалищах. Крім того відходи можуть бути вологі та сухі. Вологі переважно складаються з органічних залишків (харчові, садові відходи та відходи кулінарної олії). Сухі відходи підлягають переробленню. Це металеві банки, пластик, папір, текстиль та інші. Вони можуть бути безпечно перероблені або повторно використані. Класифікація відходів у готельно-ресторанному бізнесі за різними ознаками представлена на рисунку 1.4 [22].

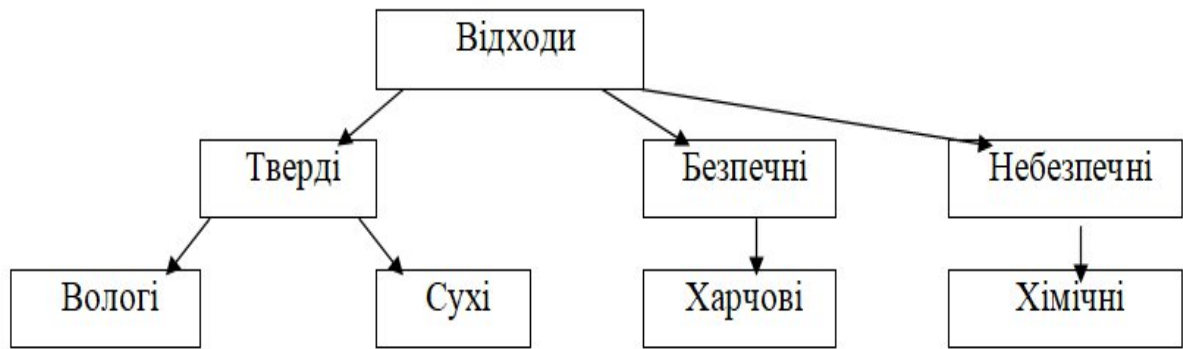


Рисунок 1.4 – Класифікація відходів у готельно-ресторанному господарстві

Відходи можуть бути небезпечні і безпечні. До небезпечних відносяться залишки фарб та розчинників, легкозаймистих матеріалів, батарейки, ламп люмінесцентні тощо. Вони потребують належного зберігання і утилізації, щоб уникнути екологічних та медичних ризиків. Зазвичай утилізуються органами влади, крім випадків, коли чинні норми виключають їх із потоків побутових відходів. Безпечні відходи, з іншого боку, складаються з харчових відходів, картону, паперу, пластмас, металу, скла, тканин, деревини та інших органічних відходів.

Навіть невеличкий сімейний ресторан щотижня викидає до 1000 кг відходів і сміття. Тому ресторатори повинні звернути на це увагу з метою контролювати й управляти відходами. У принципі турбота про екологію не забирає багато часу і коштів, але може принести суттєву економію в майбутньому[23].

Харчові відходи включають залишки продуктів та їжі, що утворюються через погане планування запасів, неправильне зберігання, порушення у технологічному процесі або залишилися після споживання клієнтів. Класифікація відходів у ресторанному господарстві представлена у таблиці 1.4 [24].

Таблиця 1.4 – Класифікація харчових відходів у закладах харчування

Ознака класифікації	Характеристика
До споживання	Їжа викидається ще до того, як потрапить до клієнта: зіпсована, неякісна продукція, побічні відходи процесу приготування
Після споживання	Залишки їжі, які клієнти не доїдають. Безпосередньо пов'язано з поведінкою споживачів і є найбільшим потоком харчових відходів
Відходи, які можна уникнути	Продукція, зіпсована у процесі зберігання, приготування
Відходи, які не можна уникнути	Неїстівні складові продукту, яєчна шкаралупа, лушпиння овочів, фруктів, кісточки, кістки, шкірка
Одноразові товари	упаковка, одноразовий посуд, соломинки, інші речі, які супроводжують їжу

Концепція «нуль відходів» у готельно-ресторанному бізнесі спрямована не тільки на зменшення відходів, але у першу чергу на мінімізацію негативного впливу на довкілля. Це також відповідає запитам суспільства і прагненням споживачів до сталого споживання.

Впровадження інноваційних технологій безвідходного виробництва в готельно-ресторанному бізнесі – це один з напрямків забезпечення конкурентної переваги. Тренд безвідходного виробництва стає все більш популярним. З'являються заклади ресторанного господарства, які намагаються максимально працювати без відходів, що стає економічно вигідно і екологічно корисно для країни. Безвідходне виробництво має певні соціальні, економічні та екологічні переваги (табл. 1.5) [25].

Таблиця 1.5 – Переваги безвідходного виробництва

Напрямок	Переваги
Економічний	Скорочення витрат на закупівлю одноразової тари та посуду, пакування, і зменшення обсягу відходів
	Скорочення кількості та частоти вивозу відходів
	Менше витрат на закупівлю продуктів, енергії та утилізацію сміття
	Конкурентні переваги, покращення інвестиційної привабливості
	Раціональне використання ресурсів
Екологічний	Зменшення забруднення навколишнього середовища
	можливість своїми знаннями, вміннями, досвідом, професійними навичками зробити Україну більш екологічною
	Скорочення викидів від транспорту за рахунок скорочення логістики
	Зменшення навантаження на екосистеми через зниження споживання неекологічних матеріалів
Соціальний	Підвищення привабливості закладу для свідомих українських і міжнародних туристів
	Сприяння формуванню культури сталого споживання серед гостей
	Виховання екологічної свідомості через приклад бізнесу

Зменшення кількості відходів у готельно-ресторанному бізнесі можна різними способами. Для ресторанів велике значення має зменшення втрат у процесі перероблення сировини. Наприклад, використовувати відходи фруктів (шкірка) для приготування компотів, чіпсів; більшість овочів можна не очищати від шкірки. Черствий хліб підходить для приготування місо-пасти, соєвого соусу або десерту.

Використання переважно сезонних продуктів не тільки позитивно впливає на якість страв, але і сприяє зменшенню викидів парникових газів, підтримує місцеву економіку. Уникненню надлишкових закупівель продуктів, які можуть зіпсуватися у процесі тривалого зберігання, сприяє точне планування меню. Для зменшення відходів після споживання їжі необхідно ретельно контролювати розмір порцій, адаптувати її до потреб

гостей. Загальна стратегія для зменшення кількості відходів у готельно-ресторанному бізнесі представлена у таблиці 1.6 [26 - 30] .

Таблиця 1.6 - Стратегії для зменшення кількості відходів

Назва напрямку	Дії з реалізації
Зміна використання одноразових предметів	Мінімізація використання одноразового посуду, пластикових пляшок, соломинок та Використання багаторазового посуду, який можна мити та використовувати повторно.
Вторинна переробка та використання матеріалів	Встановлення спеціальних контейнерів для різних видів відходів. Співпраці з пунктами вторинної переробки
Ефективне управління ресурсами	Енергозбереження, впровадження сучасних технологій, використання нетрадиційних та відновлюваних джерел енергії.
Мінімізація упаковки	Заміна одноразових пластикових ємностей з туалетно-косметичними засобами на великі диспенсери.
Освіта гостей і персоналу	Проведення інформаційних постів для гостей готелю і навчання персоналу щодо важливості збалансованого використання ресурсів та відповідного управління відходами для покращення сприйняття філософії «Zero-waste»

Таким чином, концепція «нуль відходів» в готельно-ресторанному бізнесі повинна сприяти сталому розвитку та дбайливому відношенню до довкілля. Впровадження концепції Zero-Waste є важливим кроком у напрямку екологічної та сталої господарської моделі.

## 2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ ПРИ ГОТЕЛІ «EVEREST»

## 2.1 Характеристика маркетингового середовища функціонування кафе при готелі «Everest»

Маркетингові дослідження необхідно проводити не тільки при розробленні нового проекту, але і при аналізі роботи існуючого з метою підвищення його конкурентоспроможності на ринку ресторанних послуг. Концепція підприємства ресторанного господарства - це опис усіх факторів його діяльності. Концепція кафе представлена в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Концепція кафе при готелі «EVEREST»

Ознака концепції	Характеристика
Форма власності	Ф ОП Лещина О.Г.
Тип закладу	Кафе при готелі «Everest»
Адреса	Вул. Європейська, 53, Полтава 36000
Формат закладу	З повним виробничим циклом
Асортимент	Сніданки страви української, європейської кухонь, коктейлі, алкогольні напої
Метод обслуговування	Офіціанти, бармен
Години праці	7.30 – 22.00
Архітектурне та об'ємно-планувальне рішення будівлі	Будівля готелю чотириповерхова, кафе розташовано на першому поверсі. Має окремі входи в готель і в кафе. На фасаді вивіска «Готель Everest кафе»
Дизайнерський стиль	Поєднання елементів європейської класики, готики і урбанізму
Місткість	В основній залі – 60 місць, банкетна зала на 20 місць
Додаткові послуги	Доставка страв і напоїв з кафе до номерів; реалізація бізнес ланчів; WI-FI; обслуговування банкетів;
Програми лояльності	Знижка 15 % на замовлення із собою; знижка 10 % в обідній час з 12.00 до 15.00.
Сторінки в соціальних мережах	<a href="http://everest.pl.ua/">http://everest.pl.ua/</a> <a href="https://everest-poltava.hotelmix.com.ua/#roomstab">https://everest-poltava.hotelmix.com.ua/#roomstab</a>

Готель «EVEREST» - сучасний та стильний заклад, розташований у центральному районі міста Полтава. Місткість готелю - 30 номерів різних категорій для одного або кількох осіб, які мають різноплановий інтер'єр, але у них забезпечений високий рівень комфорту. Кожна деталь інтер'єру номерів, холів створює приємну і комфортну атмосферу. Номери оснащені кондиціонерами, холодильниками, телефоном, сучасною плазмою. Як додаткові послуги передбачено безкоштовний Wi-Fi, кабельне TV. Готель має сучасну систему безпеки. На першому поверсі готелю знаходиться затишне кафе, де гостям пропонують смачні страви європейської і української кухонь. На території готелю є власна безкоштовна парковка для авто гостей. Готель «Everest» пропонує широкий асортимент додаткових послуг: конференц - зала для проведення заходів; можливість розміщення з домашніми тваринами.

Метою проведення маркетингових досліджень є оцінка ємності ринку, визначення ознак притаманних даному ринку, тенденцій розвитку бізнесу, вивчення конкурентів, потенційних споживачів [34]. Аналіз факторів макросередовища представлено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Аналіз факторів макросередовища діяльності кафе

Фактор	Характеристика	Вплив (+,-)*
Економічні фактори	Загальний рівень доходів населення	-
	Туристичний потік у регіоні	+
	Інфляція, ціни на продукти	-
Політико-правові умови	Ліцензування діяльності	+
	Вимоги санітарного контролю	-
	Регулювання праці	-
Технологічні фактори	Автоматизація процесів (касові системи, облік замовлень)	+
	Онлайн-замовлення, QR-меню	+
	Присутність на сервісах доставки (Glovo)	+
Соціально-культурні	Уподобання клієнтів	+
	Рівень обслуговування, якого очікують	+
	Стиль життя (швидкий ритм, сніданки)	-
Конкуренти	Інші заклади при готелях поблизу	+
	Кав'ярні, кафе ресторан поблизу	-

\*+ позитивний, - негативний

Мікросередовище включає фактори, які прямо впливають на основну діяльність підприємства. Це персонал закладу, постачальники, торговельні та інші організації. Аналогічно проведемо аналіз впливу на діяльність кафе факторів внутрішнього середовища (мікросередовища) (табл. 2.3).

Таблиця 2.3 – Аналіз факторів мікросередовища

Фактор	Характеристика	Вплив (+,-)*
Персонал	Кваліфікація та досвід працівників	+
	Мотивація та задоволення роботою	+
	Якість обслуговування клієнтів	+
Меню та цінова політика	Відповідність меню потребам цільової аудиторії	+
	Рівень цін (бюджетні, середні, преміальні)	-
	Унікальні позиції (страви, які вирізняють кафе серед конкурентів)	+
Розташування та інфраструктура	Наявність зручного входу з готелю	+
	Інтер'єр, атмосфера	+
	Кількість місць	+
Маркетингова активність	Онлайн-присутність (соціальні мережі, сайт)	+
	Акції, знижки, бонусні програми	+
	Партнерство з готелем (наприклад, включення сніданку у вартість номера)	+
Постачальники	Якість та надійність постачальників	+
	Умови поставок, ціни	+

\*+ позитивний, - негативний

Сучасне середовище ресторанного бізнесу характеризується високою конкуренцією. Для адаптації до змін, можливості тривалого розвитку та зростання заклади повинні швидко реагувати на ринкові тенденції. Значну роль у цьому відіграє стратегічне планування. Одним з інструментів стратегічного планування є SWOT-аналіз [35]. Цей метод дозволяє наглядно відобразити поточний стан діяльності закладу, визначити перспективи та напрямки для подальшого розвитку. SWOT-аналіз може виявити не тільки сильні сторони і стратегічні переваги закладу, але слабкі для подолання загроз і реалізації можливостей. SWOT-аналіз кафе представлений у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 - SWOT-аналіз кафе при готелі

<b>Сильні сторони (Strengths)</b>	<b>Слабкі сторони (Weaknesses)</b>
Прямий доступ до гостей готелю (стабільний потік клієнтів)	Залежність від завантаженості готелю
Можливість включення харчування в пакет послуг готелю	Недостатня пізнаваність серед місцевого населення
Наявність інфраструктури, зручне розташування	Обмежена кількість місць
Можливість ранкових сніданків і ланчів для бізнес-туристів	Обмежений маркетинговий бюджет
Використання соціальних мереж для просування	Проблеми з персоналом
<b>Можливості (Opportunities)</b>	<b>Загрози (Threats)</b>
Розвиток онлайн - продажів та доставки	Висока конкуренція з боку кафе, ресторанів поблизу
Розширення цільової аудиторії – залучення місцевих жителів	Економічна нестабільність (зниження купівельної спроможності)
Впровадження нових форматів (наприклад, тематичні вечори)	Зміни в законодавстві або податковому навантаженні
Проведення заходів, фуршетів, конференцій спільно з готелем	Негативні відгуки в інтернеті (якщо не контролювати якість)
Співпраця з туристичними агентствами	Сезонні коливання туристичного потоку

Рекомендації на основі SWOT-аналізу:

- максимізувати сильні сторони: активніше використовувати зв'язок із готелем для залучення гостей, наприклад, через бонуси, комплексні обіди; укласти договори з туристичними агенціями для обслуговування туристичних груп, які не проживають у готелі, а проїздом у місті;
- подолати слабкі сторони: створити привабливі пропозиції для мешканців міста та підвищити пізнаваність кафе через маркетинг;
- скористатися можливостями: розвивати онлайн - замовлення, запустити тематичні акції та події, зміцнити присутність у соціальних мережах.
- уникати загроз: уважно стежити за конкурентами, підтримувати високу якість сервісу, враховувати відгуки клієнтів.

## 2.2 Організація внутрішнього середовища закладу

Готель «EVEREST» знаходиться у чотириповерховій будівлі. Зала кафе і виробничі приміщення запроектовані на першому поверсі. Для входу у готель і в кафе передбачено окремі входи з вулиці Європейської. Вхід у залу кафе також передбачений з рецепції готелю. Зовнішній вигляд кафе представлений на фото (додаток А). Також є літній майданчик.

Кафе працює щодня з 7:30 до 22:00, пропонує зранку відвідувачам ароматну каву та смачні сніданки. В обідній час надає послуги з бізнес ланчів для офісних працівників, ввечері - затишну атмосферу для споживання смачних страв у колі близьких або друзів.

Меню створене для того, щоб задовольнити найвибагливіші смаки. Поєднання традицій української кухні та найкращих страв європейської гастрономії дарує вам багатий вибір кулінарних шедеврів. Від класичного борщу та вареників до ніжних стейків чи пасти – кожна страва готується з любов'ю до деталей і з найсвіжіших продуктів.

Банкетна та конференц зала у кафе «EVEREST» - це універсальний простір, який можна використовувати як для проведення ділових зустрічей, конференцій, корпоративних подій, так і для банкетів (додаток Б). Конференц зала легко трансформується у святкову банкетну залу, у який столи можна поставити в одну лінію або окремими «островками». Зала має сучасний інтер'єр, що створює комфортну атмосферу як для офіційних заходів, так і для свят з тематичним оформленням простору. Персонал кафе пропонує послуги з організації кави – брейк або фуршету.

Сучасні заклади харчування значно змінилися і зовні, і всередині. Замість залів великої потужності (на 100, 200 місць) віддають перевагу невеликим затишним залам. Вони можуть бути поділені на окремі зони розсувними перегородками, квітниками, дивани з високими спинками та іншими деталями інтер'єру [36]. Система торговельних приміщень представлена на рисунку 2.1.

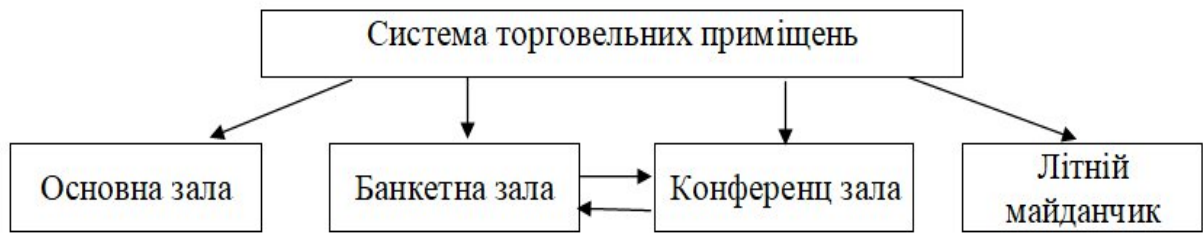


Рисунок 2.1 – Система торговельних приміщень кафе при готелі

До складових, які визначають внутрішнє середовище підприємства, належать: стратегічні напрями розвитку, поставлені цілі та завдання, організаційна й фінансова структура, застосовувані технології, кадровий потенціал, система управління, логістичні процеси, особливості виробництва (його масштаб, спеціалізація, технічне забезпечення), збутова діяльність, фінансові операції тощо [37].

На основі комплексного аналізу й урахування всіх елементів внутрішнього середовища визначаємо організацію виробничої діяльності як її ключову складову. Це включає вибір відповідної форми, типу та методу організації (рис. 2.2).

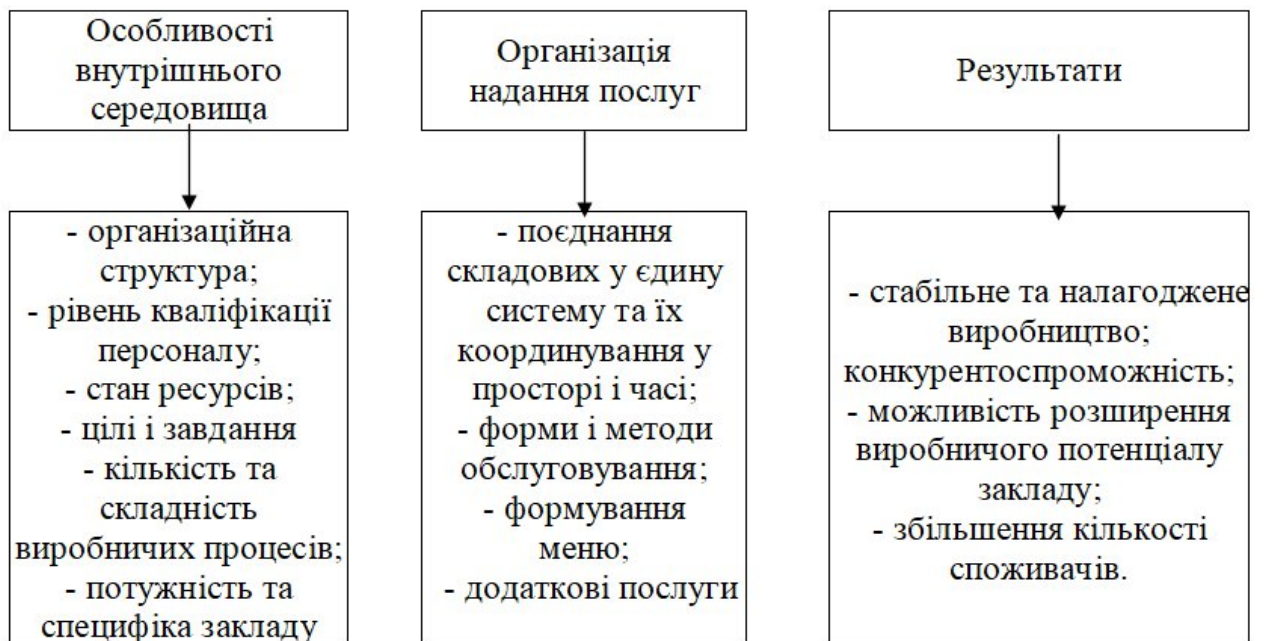


Рисунок 2.2 - Організація виробництва з урахуванням внутрішніх факторів підприємства

У цілому, внутрішнє середовище організації являє собою сукупність змінних характеристик, що відображають поточний стан підприємства. Ці параметри або створюються і регулюються керівництвом, або виникають під впливом зовнішніх чинників і внутрішніх процесів, вимагаючи відповідної реакції та активних управлінських дій.

З урахуванням системного підходу, вважаємо за доцільне виділити наступні підсистеми внутрішнього середовища закладу ресторанного господарства (табл. 2.5).

Таблиця 2.5 Групування складових внутрішнього середовища кафе

Підсистема внутрішнього середовища	Найважливіші чинники
Кадрова	кваліфікація персоналу; досвід; стимулювання персоналу; плинність кадрів; продуктивність праці; потенціал працівників, підвищення кваліфікації
Організаційно-управлінська	організаційна структура; керівний склад; ієрархія підпорядкування; організація системи комунікацій; організаційна культура, мікроклімат
Виробнича структура	структура виробництва; технології; потужності; інтенсивність процесів; організація постачання; організація роботи; умови праці; ефективність виробництва
Фінансова	джерела фінансування; наявність коштів; забезпечення прибутковості; управління фінансами
Маркетингова	просування продукту (послуги) на ринок; ринки збуту; стратегія ціноутворення; реклама; конкурентна стратегія; результати дослідження ринку
Інформаційна	організація збору, обробки та контролю інформації; кількість і якість інформації, що надходить; організація використання інформації; інформаційне та програмне забезпечення
Інноваційна	інноваційні проекти; можливості для нововведень; результати розробок нових технологій і нового продукту

Внутрішнє середовище закладу включає в себе широкий спектр елементів, які відіграють суттєву роль у формуванні її стратегічного вектору розвитку. Вплив окремих факторів на функціонування змінюється з часом. Для досягнення поставлених цілей, забезпечення стабільної діяльності у

ринкових умовах і створення конкурентних переваг, керівництво повинно систематично досліджувати внутрішні параметри, своєчасно ідентифікувати зміни, здійснювати аналіз та приймати управлінські рішення, адаптуючи заклад до зовнішнього середовища з урахуванням економічних тенденцій.

Виробнича система кафе представлена двома групами приміщень – загальнозаготівельний і доготівельний (кухня) цехи (рис. 2.3) [38].

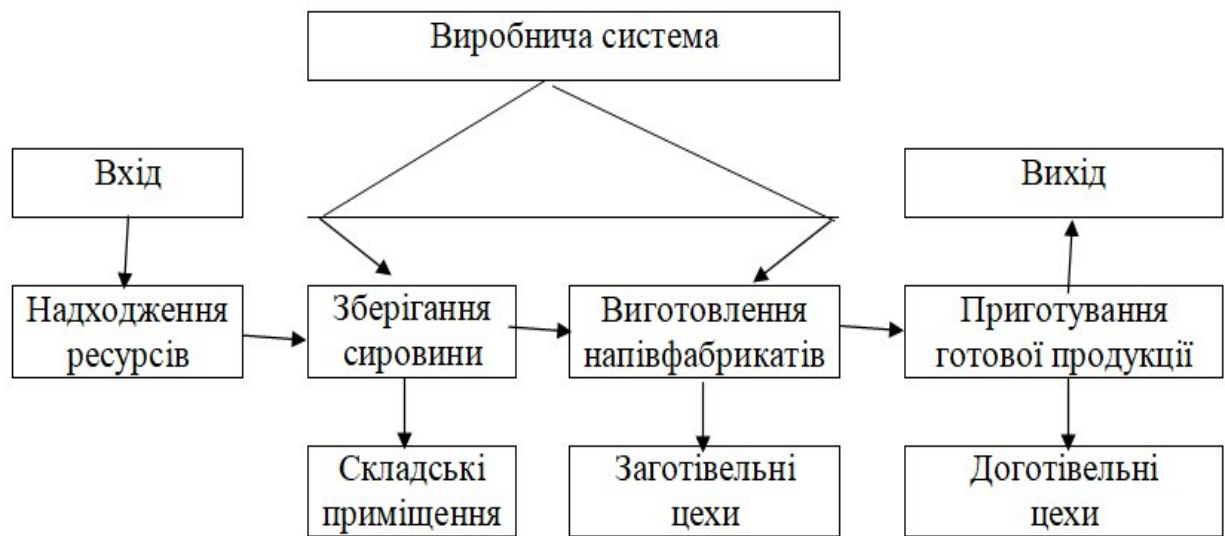


Рисунок 2.3 – Виробнича система кафе

На сьогоднішній день для закладів ресторанного бізнесу ключовим завданням є підтримка високого рівня обслуговування клієнтів. Це актуальне питання, оскільки галузь активно змінюється: впроваджуються інноваційні форми обслуговування, зростає популярність європейських стандартів, збільшуються вимоги до сервісу.

У кафе обслуговування гостей здійснюється барменом і офіціантами. Уніформою персоналу є коричневі фартухи зі світлими кишенями і написом «EVEREST hotel end cafe». В обідньому залі одночасно працюють два офіціанти і бармен. Для обслуговуючого персоналу впроваджено двозмінний графік за індивідуальною системою. Кожному офіціанту закріплено столики на 24 місця. Офіціанти виконують повний цикл обслуговування - від прийому замовлень і подачі страв до розрахунку та прибирання столів.

Кафе також надає послуги з організації банкетів - весіль, днів народження, ювілеїв. У таких випадках столи розставляються в один ряд залежно від кількості запрошених.

Оскільки кафе функціонує при готелі, у ньому передбачено також обслуговування в номерах. Замовлення здійснюється телефоном, після чого формується і доставляється безпосередньо до готельного номера. Із виробничої частини кафе налагоджено зв'язок із рецепцією готелю.

Управління закладом рестораном включає не тільки забезпечення якісного обслуговування споживачів та приготування продукції. Це також комплексний процес, до якого входять фінансове планування, робота з персоналом, впровадження сучасних зберігаючи технологій. Менеджер закладу підпорядковується власнику. Його завдання - контроль операцій, створення сильної команди, забезпечення якісного обслуговування.

Відповідальним за виробничі процеси і роботу кухарів та допоміжного персоналу є шеф-кухар. В обов'язки адміністратора є організація процесу обслуговування (рис. 2.4) [39].

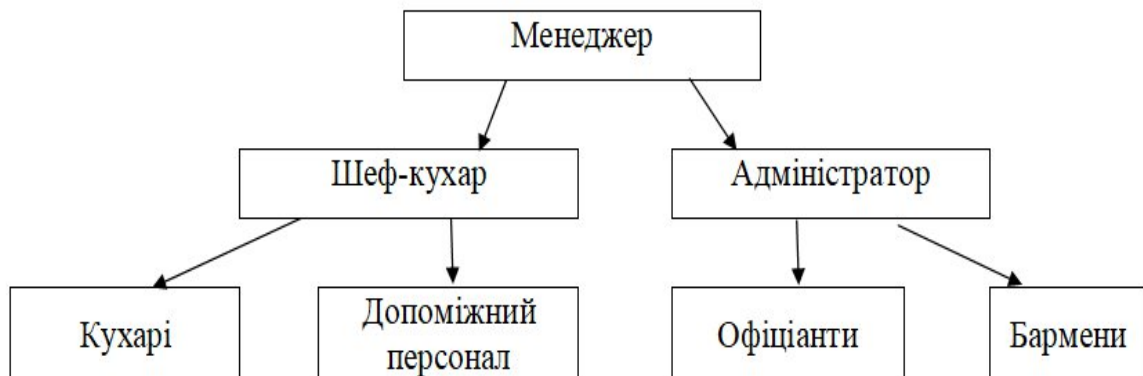


Рисунок 2.4 Схема управління кафе «Everest»

Таким чином, матеріально-технічна база кафе дозволяє дотримуватись вимог для закладів харчування щодо структури приміщень, їх оснащених сучасним технологічним обладнанням. Організація роботи персоналу також знаходиться на належному рівні.

### 2.3 Аналіз забезпечення безвідходного виробництва у кафе

Відходи, що утворюються у галузі гостинності, складаються на 37...72% з органічних залишків, 6...40 % - з паперу та картону, 5...15 % з пластику та 3...14 % із скла. З них до 85 % потрапляють на звалища. У категорії паперу лише до 50 % збирається окремо. Близько третини – це харчові, а третина з них - це відходи з тарілок (їстівна їжа, що залишається на тарілках гостей після споживання, з яких 92 % можна уникнути [42].

Основні причини утворення відходів у готельно-ресторанних комплексах представлено на рисунку 2.5.



Рисунок 2.5 – Причини утворення відходів у кафе

Безвідходний (або нульовий відхід) режим роботи у готельно-ресторанному закладі – це стратегія управління, яка спрямована на мінімізацію кількості відходів та максимальне їх перетворення в корисні ресурси. Це включає оптимізацію процесів, використання екологічно чистих матеріалів та утилізацію відходів.

Однім з найважливіших напрямків маловідходного виробництва у кафе є робота над меню, яка включає кілька аспектів: формування раціональної продуктової лінійки з метою найбільш повного використання сировини; контроль розміру порцій; розмір та концепція меню; аналіз змісту меню.

Меню це головний інструмент маркетингу та засіб комунікації з клієнтами. Правильно складене меню впливає на загальне враження від закладу, звичайно впливає на вибір клієнта, середній чек. Тобто меню є відображенням концепції кафе, його стилю.

Кафе «EVEREST» реалізує страви у широкому асортименті (додаток Д). Продукція у меню подана за наступними групами: холодні закуски; салати; перші страви, гарячі страви; традиційні українські закуски (галушки по-полтавські з куркою, печінкою, м'ясом); вареники пельмені ручної ліпки. Окремою позицією представлено меню продукції, яка готується на грилі; меню страв концепції фаст фуд: піца, бургери. Компанія «Everest» має власну броварню. Тому у меню представлений широкий асортимент фірмового крафтового пива «Фамільне» і закуски до нього. До складу десертів внесено: шоколадний фондан, торт Наполеон, медовик, чизкейк, струдель з вишнею, морозиво та млинці зі солодкими начинками.

Слід відмітити, що салати мають дещо завищений вихід – 250 г, м'ясне асорті – 350 г, оселедець – 180 г. Це закуски, їх основна мета - збудження апетиту і підготовки організму для споживання другої гарячої страви.

Банкетне меню пропонує страви за попереднім замовленням та закуски до фуршету. Кафе пропонує також меню коктейлів (алкогольних і безалкогольних) і барну картку з асортиментом вин Франції, Італії, Іспанії, Грузії а також ром, віскі, коньяк. Кафе реалізує заморожені напівфабрикати власного виробництва: вареники з різними фаршами, пельмені.

Враховуючи, що кафе знаходиться при готелі особлива увага приділяється організації сніданку [43]. Як правило, у вартість проживання у готелі закладають вартість сніданку. Тому сніданок відвідують усі мешканці готелю на відміну від обіду та вечері. У даному кафе пропонується 6

варіантів комплексних сніданків: від шефа, домашній, традиційний, американський, англійський, французький (додаток Г). Вартість кожного комплексу – 250 грн.

Англійський сніданок (English breakfast) може бути класичним (High tea), або коротким (Short breakfast). Це чай або кава з тостами, вершковим маслом і джемом, які подаються в номер готелю за попереднім замовленням в узгоджений час. У повний англійський сніданок (English breakfast) входять різноманітні страви з яєць (яєчня з беконом, омлет з шинкою або грибами), вівсяна каша, тости, вершкове масло, джеми, мед, чай або кава.

Американський сніданок (American Breakfast) складається, як правило, з таких страв: фруктові соки (апельсиновий, грейпфрутовий або томатний), свіжі фрукти, кукурудзяні чи рисові пластівці, м'ясо, пиріг тощо. До цього набору можуть додати сосиски або бекон, помідори, яєчню з печерицями.

Континентальний сніданок (Continental breakfast) або «європейський» (французький) включає: каву, чай або гарячий шоколад, вершки, лимон, конфітюр чи мед. Класичним є подача свіжовипечених виробів з листового тіста (круасанів), масла, свіжо вичавленого апельсинового соку. У неділю меню сніданку може доповнюватися стравами з яєць (переважно відварених). Як доповнення до меню континентального сніданку можуть входити гастрономічні вироби: шинка, твердий сир, йогурти в асортименті, корнфлейкс (кукурудзяні хлоп'я), мюслі з фруктами.

Домашній сніданок у кафе достатньо поживний: відбивна з картопляним пюре, помідор, тости, сир, масло вершкове, чай або кава. Сніданок від шефа складається з сосисок, яєць пашот зі шпинатом, сирників зі сметаною і джемом, тостів і чаю або кави. До складу традиційного сніданку входять: омлет, шинка, тости, панкейки з карамельним соусом.

До усіх сніданків входить молоко. Це нераціонально, враховуючи, що не кожний відвідувач буде його споживати.

Меню кафе включає достатньо широкий асортимент гарячих страв, піцу, бургери. Це потребує необхідності готувати і зберігати напівфабрикати,

які мають обмежений термін зберігання, що може привести до незапланованих втрат і відходів. Меню із значними пропозиціями страв підходить для закладів, які мають велика кухня, розширений штатний розпис кухарів, щоб вони встигати приготувати усі страви. Довге меню може привести до збільшення часу обслуговування клієнтів, їм прийдеться вибирати страви з багатьох позицій. Для кафе у центрі міста краще підходить коротке меню, у якому потрібно виділити страви, на які гості швидко звертали увагу та замовляли їх. Звичайно ці страви повинні приносити суттєвий дохід закладу [44].

У результаті аналізу меню нами сформовані позиції, які сприяють утворенню харчових відходів (рис. 2.6).



Рисунок 2.6 – Фактори меню, що сприяють утворенню харчових відходів

До інших факторів, які було проаналізовано, відноситься робота щодо планування та закупівлі продуктів, їх раціональне зберігання. Надмірна кількість замовлених продуктів може призвести до втрат. Оптимальне планування меню та замовлення, враховуючи сезонність та попит, допомагає зменшити відходи. Правильне зберігання продуктів та сировини запобігає їх псуванню, що також допомагає зменшити відходи. Заклад повинен мати чітку систему управління залишками продуктів після приготування, щоб використовувати їх в інших стравах або утилізувати.

Таким чином, безвідходний режим роботи у готельно-ресторанному закладі допомагає зекономити ресурси, зменшити навантаження на навколишнє середовище та покращити імідж закладу.

### 3 РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО РЕАЛІЗАЦІЇ КОНЦЕПЦІЇ ZERO-WASTE У КАФЕ ПРИ ГОТЕЛІ «EVEREST»

#### 3.1 Організація виробництва в ресторанному бізнесі на принципах «нуль відходів»

У закладах ресторанного господарства відходи, у першу чергу, харчові утворюються на усіх стадіях виробничого процесу. Вони відрізняються за складом та технологією утилізації. Відходами виробництва вважаються всі залишки сировини, напівфабрикатів, готових страв, що утворилися у процесі зберігання сировини, виробництва та реалізації кулінарної продукції. Але ці залишки можуть бути використані або у певних безвідходних технологіях або утилізованим певним чином без нанесення шкоди довкіллю.

Стадії виробничого процесу в закладі харчування, причини утворення відходів і шляхи їх мінімізації представлено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Шляхи мінімізації відходів у виробничому процесі

Етап процесу	Причини утворення відходів	Шляхи мінімізації
Складання меню	Широка лінійка страв; завищений об'єм порції	Формування оптимального асортименту страв, розмір порції повинен відповідати фізіологічним нормам
Замовлення сировини і продуктів	Помилки у розрахунках потрібної кількості сировини; неправильний вибір постачальників	Впровадження автоматизованої системи обліку руху сировини
Зберігання сировини	Недотримання температурних режимів; порушення термінів зберігання	Дотримання умов зберігання, товарного сусідства; слідкувати за термінами зберігання
Кулінарне оброблення сировини	Видалення умовно неїстівних частин сировини (шкірка овочів, кістки тощо)	Дотримання норм відходів овочів; використання відходів в технологічному процесі
Приготування продукції	Порушення технологічних процесів; використання застарілого обладнання.	Впровадження інноваційних технологій і обладнання (Cook&Hold, Sous Vide тощо)

Найбільша кількість відходів утворюється, як правило, у процесі приготування продукції. Для зменшення харчових відходів на кухні необхідно звертати увагу на дотримання технологічного процесу, впроваджувати сучасні види обладнання [45].

Вирішування проблеми зменшення відходів виробництва починається з роботи над меню закладу, яке залежить від концепції закладу. Необхідно звертати увагу на формування оптимального асортименту страв у меню з урахуванням попиту гостей і найбільш повного використання сировини.

Широкий асортимент страв у меню вимагає заготовлення та зберігання напівфабрикатів, які не завжди користуються попитом, через що можуть втратити свої якості. Безумовно, слід аналізувати вподобання клієнтів, однак вони змінюються залежно від дня тижня, святкових подій, погодних умов, а також актуальних тенденцій у харчуванні, таких як популярність безглютенових або безлактозних продуктів, а також страв із низьким вмістом цукру чи жирів. Раціональним рішенням для закладів є впровадження сезонного меню, яке враховує наявність свіжих і доступних продуктів певного періоду, що дозволяє мінімізувати обсяги закупівель і потребу в довготривалому зберіганні сировини.

Коригування розміру порцій дозволяє зменшити харчові відходи й оптимізувати собівартість страв. При цьому необхідно орієнтуватися на фізіологічно обґрунтовані норми харчування. Наприклад, з точки зору здорового раціону, салати та супи виконують роль страв, які підготовлюють організм до основного прийому їжі (м'ясної чи рибної страви). Оптимальна вага порції салату складає 100-150 г, а перших страв - 250-300 г.

Знизити втрати можна, постійно працюючи над раціональним використанням та розміром товарного запасу. Сучасні системи обліку дозволяють вести такий аналіз автоматично, але для цього необхідно спочатку ввести мінімальний та максимальний запас по кожному виду сировини в систему комп'ютерного обліку закладу. При цьому треба враховувати терміни зберігання, оборотність сировини у самому закладі.

Зайві товарні запаси призводять до прямих втрат: псування, втрати товарного вигляду. Вони суттєво впливають і на кошти підприємства, які будуть заморожені у товарі. За допомогою програмного забезпечення, шеф-кухарі регулюють кількість інгредієнтів, що використовуються при готуванні страв, для того, щоб уникнути надлишку та зберегти ресурси.

На етапі зберігання втрати харчових продуктів (псування) можуть виникнути завдяки, наприклад, технологічних факторів (злому холодильників). Заклад може створити надмірні запаси, завдяки невірному прогнозуванню попиту. У секторі ресторанного господарства для мінімізації псування застосовується підхід «перший прийшов, перший вийшов» (FIFO).

Значну роль у впровадженні маловідходних технологій відіграють сучасні новації щодо кулінарної обробки продуктів. Збереженню корисних харчових речовин у готових стравах, зниженню кількості втрат і відходів, скорочення часу на приготування страв, підвищенню ефективності праці сприяє застосування інноваційних технологій. Саме технологічні інновації відіграють ключову роль у реалізації концепції безвідходного виробництва (Zero-Waste). Найбільш ефективні технології надано у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 – Сучасні технологічні інновації [46]

Технологія	Характеристика
Cook&Chill «приготування та охолодження»	Готові термічно оброблені продукти піддаються шоківому охолодженню до температури +2, +4 °C з подальшим зберіганням до 5 діб.
Cook&Freeze (C&F) «готуй та заморожуй»	приготування напівфабрикатів різного ступеня готовності з глибоким шоківим заморожуванням.
Cook&Hold (C&H) «готуй та зберігай»	приготування їжі та утримання у гарячому вигляді у спеціальному обладнанні
Long Life Fresh Food	інтенсивне охолодження готової продукції з пакуванням у модифікованому газовому середовищі.
Sous Vide	приготування продуктів у вакуумній, герметичній упаковці, з дотриманням точно встановлених температурних режимів.

Використання вакуумного пакування у процесі термічної обробки фактично дозволяє досягти майже повної відсутності відходів. Для порівняння: під час варіння м'ясо втрачає до 28–30% маси, при смаженні – до 40%, тоді як при готуванні у вакуумі втрати становлять лише 5–6% [46].

Використання сучасного технологічного обладнання дозволяє зберігати готову продукцію довше без погіршення її якості, оптимізувати роботу персоналу та зменшити витрати сировини. Сьогодні, завдяки постійному розвитку техніки, на ринку з'являються нові види обладнання, що забезпечують енергозбереження та щадні температурні умови приготування, що позитивно впливає на якість і харчову цінність страв.

Оскільки витрати на електроенергію складають значну частку загальних витрат закладів харчування, раціональне використання енергоресурсів є важливим аспектом маловідходного виробництва. Цю задачу успішно вирішують за допомогою енергоефективних технологій.

Фахівці з харчування можуть зменшити втрати харчових продуктів, якщо вони відповідально керують відходами. Вони можуть мінімізувати утворення відходів шляхом ефективного планування харчування; уникнення надмірних закупівель продуктів і сировини; регулярного моніторингу та контролю своїх запасів; обмеження приготування надлишків їжі; використання залишків їжі; розподілу надмірних їстівних продуктів; переробки органічних неїстівних відходів; та навчання зацікавлених сторін

Постачальники послуг харчування повинні забезпечити наявність достатнього рівня запасів для оптимізації виробництва страв без надмірних закупівель та приготування зайвої їжі. Закупівля продуктів харчування та їх інгредієнтів повинна базуватися на правдоподібних планах, щоб уникнути псування. Підприємства гостинності можуть використовувати інтелектуальні системи управління запасами, призначені для контролю їх рівня та зменшення надмірних замовлень. Крім того, підходи FIFO можуть допомогти їм забезпечити використання більш ранніх продуктів перед нещодавно придбаними, щоб мінімізувати ймовірність зіпсованої сировини.

### 3.2 Реалізація концепції Zero-Waste у кафе при готелі «EVEREST»

Для оптимізації кількості харчових відходів у кафе при готелі «EVEREST» потрібно провести аудит. Такий аудит, тобто аналіз, дозволить визначити, які відходи утворюються на кожній стадії організаційно-виробничого процесу, в яких об'ємах, з яких причин і як їх запобігти. За результатами аудиту розробляються рекомендації персоналу щодо шляхів скорочення втрат сировини і оптимізації створення відходів. Це може позитивно вплинути на зменшення витрат виробництва та зробити ресторанний бізнес більш екологічним. Методи проведення аудиту харчових відходів представлено у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 – Методи аудиту харчових відходів у кафе

Метод	Характеристика
Фіксація відходів у журналі	Працівники записують, які продукти та в якій кількості викидаються
Використання спеціального програмного забезпечення	Впровадження цифрових рішень для обліку відходів, які автоматично записують дані
Сегментація відходів	Розділення відходів за категоріями (залишки на кухні, залишки на тарілках клієнтів)

Метод фіксації відходів у спеціальному журналі підходить для невеликих закладів, де легко контролювати відходи, що утворюються. Цю операцію здійснює кожний кухар або інший працівник (наприклад, мийник столового посуду) на своєму робочому місці. Розроблено спеціальні програми, які простежують увесь технологічний процес – від надходження сировини, до її витрат на приготування страв і кількості продукції, що була реалізована. Це зручно для великих закладів. Сегментація відходів: допомагає виявити, на якому етапі виробничого процесу виникає найбільша кількість втрат і відходів, як оптимізувати ці процеси.

Такий аудит слід проводити періодично, наприклад, раз у квартал, щоби отримати об'єктивну картину. Особливо важливо виявляти сезонні

зміни попиту на окремі страви або напої. Це дозволить заздалегідь коригувати закупівлю сировини. При включенні у меню нових страв моніторинг проводиться щотижня або навіть щодня, що допоможе визначити, які позиції меню не мають попиту, і таким чином, спричиняють зайві витрати як на продукти харчування, так і працю кухарів.

Крім зменшення витрат, аудит допомагає створити більш екологічний бренд. Це особливо важливо в умовах, коли свідомі споживачі обирають заклади, які турбуються про мінімізацію відходів. Також аудит допомагає підвищити ефективність роботи кухонного персоналу, адже зменшення кількості відходів зазвичай пов'язане з оптимізацією приготування та зберігання продуктів.

Завершивши аудит, важливо скласти план дій (рис.3.1).



Рисунок 3.1 - План дій щодо мінімізації відходів у кафе

З меню необхідно виключити страви, на які невеликий попит. Також необхідно переглянути меню сніданків для мешканців готелю, зменшити кількість страв, тобто зробити сніданки більш легкі. Відповідно зменшиться і вартість сніданків і більшість гостей захочуть їх отримувати. Крім того, один

з варіантів повинен бути дієтичним, містити страви без глютену і без лактози. На ці страви у меню повинно бути відповідне маркування. Заклад повинен мати сезонне меню, адаптоване до свіжих та сезонних продуктів, особливо це стосується салатів. Також необхідно звернути увагу на розміри порцій, Великі порції відіграють важливу роль в утворенні харчових відходів [19]. Дослідженнями встановлено, що при організації харчування у кафе при готелях за методом шведського столу, кількість відходів збільшується.

Обов'язково треба постійно аналізують замовлення та споживання сировини і продуктів для оптимізації процесів закупівлі. Облік продуктів, які використовуються, проводять за допомогою програмного забезпечення. Це дозволяє розробляти оптимізований графік постачання сировини для уникнення надмірних запасів та створювати зайві витрати.

Власники закладів ресторанного господарства віддають перевагу закупівлі продуктів харчування та інгредієнти з місцевих джерел, у постачальників, які дотримуються екологічних норм. Залучення сировини від місцевих фермерських господарств є важливим кроком у зменшенні вуглецевого сліду та підтримці розвитку локального аграрного сектору. Варто також активно популяризувати страви на основі рослинних інгредієнтів і розширювати асортимент таких позицій у меню, що дозволяє знизити екологічний вплив тваринництва на навколишнє середовище.

Оптимізація логістичних процесів шляхом скорочення відстаней постачання зменшує витрати на транспортування та пов'язані з цим викиди парникових газів, які виникають під час перевезення продукції з далеких регіонів чи інших країн. Крім того, це дозволяє закладам більш точно планувати закупівлі та уникати надлишків сировини. Такий підхід сприяє зниженню обсягів харчових відходів, що є вагомим кроком у напрямку сталого розвитку [24]. Не менш важливою є відмова від надмірного пакування. Слід надавати перевагу багаторазовим або легко перероблюваним видам тари, що дозволяє зменшити негативний вплив на довкілля та сприяє раціональному використанню ресурсів.

Працівників слід навчити зберігати продукти харчування за правильної температури, окремо сировину та готові страви. Необхідно впровадити систему маркування: наклейки різних кольорів, щоб кухарі могли легко орієнтуватися у термінах використання продуктів; проводити періодично інвентаризацію, щоб порівняти закуплену сировину та відходи; забезпечувати дбайливе зберігання у межах терміну придатності сировини.

Мінімізації відходів на стадії приготування продукції сприяє використання усіх частин сировини, включаючи шкірку, кістки для приготування страв або створення нових продуктів.

Зменшити кількість харчових відходів дозволяють правильно складені технологічні карти [23]. Прикладом безвідходної сировини можна вважати лимон: сік використовують для напоїв, цедру – для цукатів, вичавки - для джему. Цедру лимона можна підсушити, подрібнювати і використовувати у виробках з тіста. Зі шкірки лимона готується суміш з імбиром, яку влітку використовують для холодного лимонаду, а взимку - для гарячого чаю.

Овочі і фрукти, які швидко псуються, висушують у жаровій шафі до чіпсів або роблять з них жирову витяжку, яка використовується для ароматизації страв. Кожен продукт можна використовувати повністю. Наприклад, якщо обрізки овочів довго тушкувати, то отримується трохи солодкуватий густий соус, яким заправляють основні страви з тих же овочів. Кістки макрелі запікають з різними спеціями і подають як хрумкі снеки. Маловідходними інгредієнтами є такі інгредієнти як броколі, аспарагус, морква, буряк [47].

Важливим фактором у скороченні відходів є навчання персоналу: як правильно сортувати, зберігати продукти, поводитися з залишками. Вони повинні розуміти, скільки продуктів залишається невикористаними та чому, вплив різних відходів на навколишнє середовище. Це мотивує більш обережно ставитися до продуктів, уникати зайвих витрат сировини.

Зменшенню харчових відходів після споживання їжі клієнтами сприяють такі фактори, як оптимальна порція страв і висока якість продукції.

Але додатково заклад може проводити просвітницьку роботу, наприклад залишати на столах картки з інформацією про екологічний вплив харчових відходів, пропонувати багаторазові або біорозкладні контейнери для продукції, яку клієнти хочуть забрати з собою. Такий спосіб не тільки зменшить кількість відходів, але і підвищить лояльність клієнтів.

Ще один шлях економного використання ресурсів - скорочення нехарчових відходів [48]. У першу чергу це стосується упаковки та одноразових матеріалів. Пластикові трубочки для напоїв, які не підлягають переробленню, краще замінити на багаторазові металеві або скляні. Для дезінфекції багаторазових металевих трубочок промисловість випускає спеціальний апарат. Пластикові шпательки, які широко використовуються на банкетах-фуршетах можна замінити на металеві багаторазові або бамбукові, які можна компостувати. Вологі серветки, виготовлені з матеріалу, який не підлягає переробленню, також бажано не використовувати. Краще організувати все для приємного миття рук.

Раціональним варіантом ї система заставної тари, як для постачання сировини, так і для замовлень «із собою». Обов'язковим є, звичайно, сортування пакувальних відходів, необхідно створювати зручну систему роздільного збору сміття.

Інформацію, отриману в результаті аудиту харчових відходів, можна успішно використовувати як частину маркетингової стратегії. Заклади харчування, що впроваджують заходи зі зменшення відходів, мають можливість підкреслювати свої екологічні ініціативи у соціальних мережах або у меню. Наприклад, позначки на кшталт «еко-страва» чи «нульові відходи» здатні привабити аудиторію, орієнтовану на свідоме споживання, і можуть стати важливою конкурентною перевагою.

Скорочення харчових втрат є не лише способом оптимізації витрат, але й стратегічним інструментом формування позитивного іміджу підприємства. Регулярне проведення аудиту, правильне формування порцій, адаптація меню, навчання працівників, використання принципу FIFO (першим

надійшло - першим використано) та дотримання умов зберігання продуктів - сприяє раціональному використанню ресурсів і підтримці високих стандартів обслуговування. Не менш важливою є взаємодія з клієнтами, зокрема можливість запропонувати їм забрати залишки їжі з собою. Така практика не лише зменшує кількість відходів, а й демонструє турботу про споживачів.

Сучасне управління харчовими залишками - це баланс між економічною доцільністю та відповідальністю перед суспільством. Кожен захід, впроваджений у цьому напрямку, робить бізнес більш екологічно свідомим, стабільним і привабливим для сучасного споживача.

Таким чином, пропонуємо наступні заходи щодо реалізації концепції Zero-Waste у кафе при готелі «EVEREST» (табл. 3.3).

Таблиця 3.3 - Заходи щодо реалізації концепції Zero-Waste у кафе при готелі «EVEREST»

Назва заходу	Зміст заходу	Очікуваний результат
Визначення причин утворення відходів	Аудит утворення відходів; навчання персоналу; розроблення дій зниження кількості відходів	Зменшення харчових відходів у процесі зберігання сировини приготування продукції
Ретельне планування меню	Зменшення виходу страв, впровадження сезонного меню; включення у меню дієтичних страв; раціональне меню комплексних сніданків	Зменшення залишків їжі після споживання страв клієнтами; - збільшення кількості клієнтів.
Раціональне використання харчової сировини	Використання сировини від локальних постачальників; впровадження безвідходних технологій; використання вторинної сировини	Формування традицій бережного відношення до продуктів, навколишнього середовища і ресурсів; більш осмисленого раціонального споживання
Економія матеріальних ресурсів	Використання багаторазової тари для постачання сировини; відмова від одноразового посуду; сортування відходів; впровадження енергоефективних технологій і обладнання	Зменшення кількості відходів; можливість підвищити свою привабливість для свідомих до сталого споживання клієнтів

## ВИСНОВКИ

Заклади намагаються змінювати підхід до замовлення, зберігання сировини, її перероблення у процесі приготування напівфабрикатів і готової продукції. У першу чергу, це раціональне використання продуктів, а потім поводження з відходами: сортування й утилізація. При переході на маловідходне або безвідходне виробництво дотримуються наступних напрямів: «від носа до хвоста», тобто максимальне використання сировини тваринного походження (з кістками, головами, хвостами тощо); «ugly fruits» - таке ж поводження з овочами; «Trash Tiki» максимальне використання частин фруктів, що зазвичай видаляються.

Мета даної роботи - теоретичне обґрунтування впровадження концепції Zero-Waste у готельно-ресторанному бізнесі та реалізація концепції «нуль відходів» у кафе при готелі «EVEREST».

На першому етапі було визначено сутність концепції Zero-Waste. Головна мета Zero-Waste – це перехід до так званої кругової економіки, тобто те, що є відходами в одній галузі, може стати ресурсом для повторного використання в іншій; може бути перероблено у новий продукт. В основі філософії Zero-Waste лежать п'ять принципів: відмовся, скороти, використовуй повторно, переробляй, переосмисли.

Інтеграція у харчову промисловість технологій з мінімальною кількістю відходів, використання відходів як вторинної сировини з метою створення нової продукції дозволяє перетворити залишки виробництва у цінні та дефіцитні ресурси. Раціональне залучення вторинної сировини дозволить отримувати більшу кількість продукції за рахунок зменшення витрат на її виготовлення.

Загальна стратегія для зменшення кількості відходів у готельно-ресторанному бізнесі включає наступні напрямки: відмова від використання одноразових предметів; вторинна переробка та використання матеріалів; ефективне управління ресурсами; освіта гостей і персоналу.

У роботі надано характеристику маркетингового середовища функціонування кафе при готелі, організацію внутрішнього середовища закладу. До складових, які визначають внутрішнє середовище підприємства, належать: стратегічні напрями розвитку, поставлені цілі та завдання, організаційна й фінансова структура, застосовувані технології, кадровий потенціал, система управління, логістичні процеси, особливості виробництва (його масштаб, спеціалізація, технічне забезпечення), збутова діяльність, фінансові операції тощо.

Проведений аналіз утворення відходів у кафе. Основними видами діяльності, які впливають на кількість відходів є: планування і закупівля продуктів і матеріалів, система управління запасами, організація технологічних процесів, рівень кваліфікації персоналу, характер меню, обізнаність клієнтів.

У третьому розділі розглянуто організацію процесу виробництва в ресторанному бізнесі на принципах «нуль відходів». Найбільша кількість відходів утворюється, як правило, у процесі приготування продукції. Для зменшення харчових відходів на кухні необхідно звертати увагу на дотримання технологічного процесу, впроваджувати сучасні види обладнання. Для зменшення відходів виробництва необхідно звертати увагу на формування оптимального асортименту страв у меню з урахуванням попиту гостей і найбільш повного використання сировини.

Знизити втрати можна за рахунок раціонального використання товарного запасу. Сучасні системи обліку дозволяють вести такий аналіз автоматично. Значну роль у впровадженні маловідходних технологій відіграють сучасні новації щодо кулінарної обробки продуктів. Збереженню корисних харчових речовин у готових стравах, зниженню кількості втрат і відходів, скорочення часу на приготування страв, підвищенню ефективності праці сприяє застосування інноваційних технологій.

Для оптимізації кількості харчових відходів у кафе при готелі «EVEREST» потрібно провести аудит. За результатами аудиту

розробляються рекомендації персоналу щодо шляхів скорочення втрат сировини і оптимізації створення відходів. Запропоновано методи проведення аудиту харчових відходів. Очікуваний результат - зменшення харчових відходів у процесі зберігання сировини, приготування і реалізації продукції. Особливу увагу треба приділяти ретельному плануванню меню: зменшення виходу страв, впровадження сезонного меню; включення у меню дієтичних страв. Це може привести до зменшення залишків їжі після споживання страв клієнтами; збільшення кількості клієнтів.

Використання сировини від локальних постачальників; впровадження безвідходних технологій; використання вторинної сировини сприятиме формуванню традицій бережного відношення до продуктів, навколишнього середовища і ресурсів; більш осмисленого раціонального споживання.

Використання багаторазової тари для постачання сировини; відмова від одноразового посуду; сортування відходів; впровадження енергоефективних технологій і обладнання, тобто економія матеріальних ресурсів дозволить не тільки зменшити кількості відходів; але і підвищити привабливість і імідж для свідомих до сталого споживання клієнтів.

## ПЕРЕЛІК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Zero-Waste lifestyle: що таке “нуль відходів”? Філософія безвідходного тренду. URL: <https://newfood.ua/2022/01/27/zero-waste-lifestyle-shcho-take-nul-vidkhodiv-filosofii-bezvidkhodnoho-trendu/>. (дата звернення 20.05.2025 р).
2. Emil Juvan, Bettina Grün, Sara Dolnicar, Waste production patterns in hotels and restaurants: An intra-sectoral segmentation approach, *Annals of Tourism Research Empirical Insights*, Volume 4, Issue 1, 2023.
3. Дочинець І.В., Кирпіченкова О.М Концепція Zero-Waste в сфері готельного та ресторанного бізнесу. *Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-Waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу*: матеріали міжн. наук.-практ. інтернет-конф. Полтава, 4-5 грудня 2023 року. Полтава: ПУЕТ. 2023. С. 228-231.
4. Josephine Reardon, Kelly A. Way, M.E. Betsy Garrison, Food Waste in restaurants: A qualitative investigation of chefs’ practices, *Food and Humanity*, Volume 3, 2024.
5. Chien-Chang Chiang, Ling-en Wang, Belal J. Muhialdin, Vladimir A. Ermolaev, Resourcefulness of chefs and food Waste prevention in fine dining restaurants, *International Journal of Hospitality Management*, Volume 108, 2023,
6. Zero-Waste Europe. URL: <https://zerowasteurope.eu/about/about-zerowaste>. (дата звернення 20.05.2025 р.).
7. 17 цілей сталого розвитку. URL: <https://globalcompact.org.ua/tsili-stijkogo-rozvytku> . (дата звернення 24.05.2025 р.).
8. Filimonau V., de Couteau D. Food Waste management in hospitality operations: A critical review *Tourism Management*, 2019. Pp 234-245
9. Tonini Davide, Federica Albizzati Paola, Fruergaard Astrup Thomas, Environmental impacts of food Waste: Learnings and challenges from a case study on UK, *Waste Management*, Volume 76. 2018.

10. Рогова А.Л., Шидакова-Каменюка О.Г., Економіко-екологічні аспекти переробки вторинних ресурсів харчової промисловості. *Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-Waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу*: матеріали міжн. наук.-практ. інтернет-конф. Полтава, 4-5 грудня 2023 року. Полтава: ПУЕТ. 2023. С. 179-181.

11. Ajibola B. Oyedeji, Jianping Wu. Food-based uses of brewers spent grains: Current applications and future possibilities. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S221242922300425X> (дата звернення 10.11.2023 р.).

12. Чередніченко Є.С., Чередніченко О.О. До питання розвитку сировинної бази для підприємств харчової промисловості. *Національний університет біоресурсів і природокористування України*.

13. Крусір Г.В. Технології поводження з відходами харчових виробництв: навч. посіб./ Г.В. Крусір, Р.І. Шевченко, Я.П. Русева. Одеса: Астропринт, 2018. 400 с.

14. Тимчак В.С. (2016). Комплексне використання відходів харчової промисловості в умовах інноваційних викликів. *Причорноморські економічні студії*, 10, 57-62.

15. Кривчун О. М., Шеремет О. О. Екологічно-економічна ефективність переробки вторинної сировини харчової промисловості. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/6699/1/5.pdf> (дата звернення 10.05.2025 р.).

16. Голян В. А., Шмаров Д. М. Комплексний розвиток переробно-харчових виробництв на основі утилізації відходів: інституціональні передумови та інвестиційне забезпечення 2018. URL: [http://www.investplan.com.ua/pdf/13\\_2018/4.pdf](http://www.investplan.com.ua/pdf/13_2018/4.pdf) (дата звернення 10.05.2025 р.).

17. Ткаченко Є.Ю., Петруша О.О. Використання харчових відходів як вторинної сировини. *Комплексне забезпечення якості технологічних процесів*

*та систем*: матеріали тез доповідей ІХ Міжн. наук.-практ. конф. Чернігів, 14-16 травня 2019 р. Чернігів : ЧНТУ, 2019. С. 54-55

18. Roxana Nikoleta, Ionut Dumitru. Application of Agri-Food By-Products in the Food Industry/ URL: <https://www.mdpi.com/2304-8158/12/7/1533> (дата звернення 05.06.2025 р.).

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

20. Laura Zizka, Álvaro Dias, Jo Ann HO, Shaniel Bernard Simpson, Manisha Singal, From extra to Extraordinary: An academic and practical exploration of Extraordinary (E) Pro Environmental Behavior (PEB) in the hotel industry, International Journal of Hospitality Management, Volume 119, 2024,

21. Myung Ja Kim, C. Michael Hall, Can sustainable restaurant practices enhance customer loyalty? The roles of value theory and environmental concerns, Journal of Hospitality and Tourism Management, Volume 43, 2020, Pages 127-138,

22. Переробка та сортування відходів в ресторані. <https://lfood.com.ua/pererobka-ta-sotubvannya-vedhodiv-v-restorani>. (дата звернення 06.06.2025 р)

23. Наконечна Ю.Г., Горобець О. М., Рогова А.Л., Томалія Т.С. (2025). ZERO-WASTE як інноваційна концепція організації виробництва в ресторанному бізнесі. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, (3), 38-43.

24. Седікова І.О., Асауленко Н.В., Седіков Д.В. Харчові відходи в індустрії гостинності: проблеми і шляхи вирішення. *Економіка харчової промисловості*. Том 13, Випуск 4. 2021. С. 75-80.

25. Головатюк А.Ю., Ряшко Г.М. Особливості впровадження концепції zero-Waste в закладах ресторанного господарства. *Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності*: зб. тез. доп. XI Всеукр. міжвуз. наук. конф., Одеса, 19-20 травня 2022 р. Одеса, 2022. С. 178-179.

26. Абрамова А.Г., Мирошник Ю.А. Еко-тренд в сфері гостинності : економічні та соціальні аспекти. URL: [chrome-extension://efaidnbnmnni bpcajpcglclefindmkaj/http://WWW.economy.nayka.com.ua/pdf/5\\_2020/84.pdf](chrome-extension://efaidnbnmnni bpcajpcglclefindmkaj/http://WWW.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2020/84.pdf). (дата звернення 06.06.2025 р).

27. Колеснік Ю. Принцип безвідходного виробництва в закладах готельно-ресторанного господарства. *Сучасні тенденції індустрії гостинності*: зб. тез доп. III Міжнар. наук.-практ. конф., Львів, 6 жовтня 2022 року. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 47-49.

28. Рябенюк, М., Мазуркевич, І., Постова, В. (2024). Розробка стратегій запобігання, зменшення та перерозподілу відходів у закладах ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*, (66).

29. Pontes, Thais & César, Aldara & Conejero, Marco Antonio & Rodrigues Deliberador, Lucas & Batalha, Mario. (2022). Food Waste measurement in a chain of industrial restaurants in Brazil. *Journal of Cleaner Production*. 369.

30. Без відходів: концепція zero-Waste у дії. URL: <https://www.restorator.ua/post/no-Waste-the-concept-of-zero-Waste-in-action>. (дата звернення 06.06.2025 р).

31. Головатюк А. Ю. Особливості впровадження концепції zero-Waste в закладах ресторанного господарства. *Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності*: зб. тез. доп. XI Всеукр. міжвуз. наук. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, Одеса, 19-20.05.2022 р. ОНТУ. Одеса, 2022. С. 178-179.

32. Запобігання утворенню відходів у закладах гостинності. URL: [https://city.zerowaste.org.ua/Wiki/zapobihannya\\_utvorenyu\\_vidkhodiv\\_u\\_zakladakh\\_hostynnosti](https://city.zerowaste.org.ua/Wiki/zapobihannya_utvorenyu_vidkhodiv_u_zakladakh_hostynnosti). (дата звернення 06.06.2025 р).

33. C. Beretta, S. HellWeg Potential environmental benefits from food Waste prevention in the food service sector *Resour. Conserv. Recycl.* 147 (2019), pp. 169-178.

34. Бабух, І. (2021). Сутність та зміст маркетингового аналізу: теоретичні підходи та прикладні аспекти. *Економіка та суспільство*, (28).

35. Копчак Ю., Лобунець Т., Луковський, Р. (2024). SWOT-аналіз як важливий інструмент у розробці стратегії бізнесу. *Економіка та суспільство*, (61).
36. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підруч. За ред. П'ятницької Н.О. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 584 с.
37. Іванов В.Б., Кохась, С.М., Іванов, О.М. Потенціал підприємства: науково-метод. посіб. Київ: Кондор, 2019. 300 с.
38. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2017. 280 с.
39. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. В.В. Архіпов, В.А. Русавська. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 342 с.
40. Мальська М.П. Ресторанна справа. URL: <https://Westudents.com.ua/glavy/93174-3-tehnologchn-protsesi-virobnitstva-produkts-restorannogo-gospodarstva.html>. (дата звернення: 20.05.2025 р.).
41. Свідло К.В., Чобану А.М. Організація послуг харчування як складова успіху готелю. *Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності: глобальні виклики*. Матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Харків, 15.04. 2024 р.). Харків: ХНУМГ ім О.М. Бекетова, 2024. С.270-272.
42. E. Papargyropoulou, R. Lozano, J.K. Steinberger, N. Wright, bin Ujang, Z. The food Waste hierarchy as a frameWork for the management of food surplus and food Waste *Journal of Cleaner Production*, 76 (2014), pp. 106-115.
43. Сніданки в готелях: якими вони бувають та як обрати найкращий варіант? URL: <https://e.hotel-rest.com.ua/news/snidanky-v-hotelyakh-yakymy-vony-buvayut-ta-yak-obraty-naykrashchyu-variant>. (дата звернення 28.05.2025 р)
44. Юрченко С.Л., Колеснікова М.Б., Черемська Т.В., Андреева С.С. (2023). Сучасні підходи до розроблення меню закладів ресторанної індустрії. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (3), 79-87.

45. Pontes, Thais & César, Aldara & Conejero, Marco Antonio & Rodrigues Deliberador, Lucas & Batalha, Mario. (2022). Food Waste measurement in a chain of industrial restaurants in Brazil. *Journal of Cleaner Production*. 369.

46. Соколенко А.С. Інноваційні ресторани технології: конспект лекцій. К.В. Свідло, А.С. Соколенко, М. І. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 151 с.

47. 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.

ДОДАТКИ

Додаток А



Додаток Б  
Інтер'єр кафе





EVEREST HOTEL & CAFE ОСНОВНЕ МЕНЮ		EVEREST HOTEL & CAFE ОСНОВНЕ МЕНЮ	
<b>ГРИЛЬ МЕНЮ</b>		<b>ПІЦЦА</b>	
СТЕЙК З ІНДИЧКИ ПОДАЄТЬСЯ З БРОКОЛІ	150/100 <b>315</b>	МАРГАРИТА СИР, ПОМІДОР, ТОМАТНИЙ СОУС	450 <b>195</b>
СТЕЙК З ОШИЙКА ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ, ЦУКІНІ, СПАРЖЕВА КВАСОЛЯ	150/100/30 <b>255</b>	МИСЛИВСЬКА СИР, МИСЛИВСЬКІ КОВБАСКИ, ПОМІДОР, ТОМАТНИЙ СОУС	500 <b>255</b>
ЛЮЛЯ-КЕБАБ З КУРЯЧОГО ФІЛЕ ПОДАЄТЬСЯ У ЛАВАШІ ТА З БІЛИМ СОУСОМ	200/30 <b>185</b>	ГАВАЙСЬКА СИР, КУРЯЧЕ ФІЛЕ КОПЧЕНЕ, АНАНАС, ТОМАТНИЙ СОУС	500 <b>290</b>
КУРЧА ГРИЛЬ ПОДАЄТЬСЯ З АДЖИКОНО ТА БІЛИМ СОУСОМ	280/50/60 <b>295</b>	ДВІ СТАНЦІЇ СИР, ШИНКА, МИСЛИВСЬКІ КОВБАСКИ, ГРИБИ, КУРЯЧЕ ФІЛЕ, АНАНАС, ПОМІДОР, БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ, СОУС ЦЕЗАР ТА ТОМАТНИЙ	600 <b>315</b>
ШАШЛИК З ОШИЙКА* ПОДАЄТЬСЯ У ЛАВАШІ, З ЦИБУЛЕЮ ТА СОУСОМ СОЛОДИКИЙ ЧИЛІ	100/25 <b>180</b>	ЦЕЗАР СИР, КУРЯЧЕ ФІЛЕ КОПЧЕНЕ, БЕКОН, САЛАТ, СОУС ЦЕЗАР	550 <b>265</b>
ШАШЛИК КУРЯЧИЙ* ПОДАЄТЬСЯ У ЛАВАШІ З ШАШЛИЧНИМ СОУСОМ	100/25 <b>150</b>	ЖУЛЬЕН КУРКА СМАЖЕНА, СИР, ВЕРШКИ, ГРИБИ	500 <b>280</b>
ОВОЧІ ГРИЛЬ ЦИБУЛЯ, ПОМІДОР, БАКЛАЖАН, ГРИБИ, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ	200 <b>175</b>	4 СИРА СИР ТВЕРДИЙ, ПАРМЕЗАН, МОЦАРЕЛА, ДОРБЛЮ, СОУС ПЕСТО	420 <b>290</b>
ЛАВАШ ГРИЛЬ З СИРОМ, ТОМАТАМИ ТА ЗЕЛЕННЮ	230 <b>150</b>	<b>БУРГЕРИ</b>	
СТЕЙК ЛОСОСЯ З ТОМАТНО-ВЕРШКОВИМ СОУСОМ	150/80 <b>440</b>	З КУРКОЮ ПОДАЄТЬСЯ З КАРТОПЛЕЮ ФРІ ТА ПЕПСІ	300/100/330 <b>280</b>
СТЕЙК СУДАКА З ГРИБНИМ СОУСОМ	150/80 <b>345</b>	З ТЕЛЯТИНОЮ ПОДАЄТЬСЯ З КАРТОПЛЕЮ ФРІ, ПЕПСІ ТА СОУСОМ БАФАЛО	300/100/330 <b>310</b>
СКУМБРІЯ ГРИЛЬ З БІЛИМ СОУСОМ*	100/25 <b>190</b>	<b>ЗАКУСКИ ДО ПИВА</b>	
КУРЯЧЕ ФІЛЕ З ГРИБАМИ ТА ШПИНАТОМ	140/80/25 <b>190</b>	М'ЯСНІ НАГЕТСИ З СОУСОМ БАРБЕКЮ	150/30 <b>135</b>
*Вагова страва		СИРНІ ПАЛИЧКИ З СИРНИМ СОУСОМ	150/30 <b>180</b>
<b>ГАРНІРИ</b>		ЧИПСИ З ЛАВАША СОУС БАФАЛО	50/30 <b>75</b>
КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ	200 <b>80</b>	ЧИПСИ З ПАРМЕЗАНОМ ГОСТРИ	50 <b>75</b>
РИС З ОВОЧАМИ ЦИБУЛЯ, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ, ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК	200 <b>80</b>		

EVEREST HOTEL & CAFE ОСНОВНЕ МЕНЮ		EVEREST HOTEL & CAFE ОСНОВНЕ МЕНЮ	
<b>ДЕСЕРТИ</b>		<b>ПИВО ФАМІЛЬНЕ В АСОРТИМЕНТІ ВЛАСНА ПРИВАТНА БРОВАРНЯ</b>	
ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН З ВАНІЛЬНИМ МОРОЗИВОМ	100/30 <b>230</b>	СВІТЛИЙ ЛАГЕР	0,33/0,5 <b>50/75</b>
НАПОЛЕОН	200 <b>130</b>	ПШЕНИЧНЕ	0,33/0,5 <b>50/75</b>
МЕДОВИК	150 <b>110</b>	СВІТЛИЙ ЕЛЬ	0,33/0,5 <b>50/75</b>
ЧІЗКЕЙК З ЯГІДНИМ СОУСОМ	120/30 <b>160</b>	ЧЕРВОНЕ	0,33/0,5 <b>50/75</b>
СТРУДЕЛЬ З ЯБЛУКАМИ З ВАНІЛЬНИМ СОУСОМ ТА МОРОЗИВОМ	150/30 <b>150</b>	ТЕМНЕ	0,33/0,5 <b>50/75</b>
СТРУДЕЛЬ З ВИШНЕЮ З КАРЯМЕЛЬНИМ СОУСОМ ТА МОРОЗИВОМ	170/30 <b>185</b>	ПИВО Б/А	0,5 <b>100</b>
МОРОЗИВО З ГАРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ ПОДАЄТЬСЯ У ВАФЕЛЬНОМУ СТАКАНЧИКУ	150/50/30 <b>175</b>	ТАРА (ПИВО З СОБОЮ)	8
МЛИНЦІ З ЯБЛУКАМИ	200/30 <b>140</b>	<b>НАПІВФАБРИКАТИ</b>	
МЛИНЦІ З СИРОМ ТА КУРАГОЮ	200/30 <b>175</b>	ВАРЕНИКИ З КАРТОПЛЕЮ ТА ГРИБАМИ	1000 <b>200</b>
<b>НАПОЇ</b>		ВАРЕНИКИ З М'ЯСОМ	1000 <b>570</b>
ОБОЛОНЬСКА ГАЗ/НЕГАЗ	500 <b>45</b>	ВАРЕНИКИ З ВИШНЕЮ	1000 <b>300</b>
МІНЕРАЛЬНА ВОДА «ЗБРУЧАНСЬКА»	500 <b>85</b>	ПЕЛЬМЕНІ ЗІ СВИНИНОЮ ТА ЯДЛОВИЧИНОЮ	1000 <b>360</b>
СІК «SANDORA» В АСОРТИМЕНТІ	250 <b>50</b>		
КОМПЛОТ ЯГІДНИЙ В АСОРТИМЕНТІ	250 <b>40</b>		
УЗВАР ІЗ СУХОФРУКТІВ	250 <b>45</b>		
МОРС ЖУРАВЛИНОВИЙ	250 <b>55</b>		
ТІП	500 <b>80</b>		

## Додаток Г

## Меню сніданків

EVEREST HOTEL & CAFE		СНІДАНКИ		250 ГРН	
<b>Від шефа</b>		<b>Традиційний</b>		<b>Французький</b>	
ЯЙЦЯ ПАШОТ ЗІ ШПИНАТОМ POACHED EGGS WITH SPINACH	100/80	ОМЛЕТ З ТРЬОХ ЯЄЦЬ OMELETTE	240	ВІВСЯНА КАША З МОЛОКОМ OATMEAL WITH MILK	300
СОСИСКИ ВІДВАРЕНІ SAUSAGES BOILED	80	ШИНКА HAM	30	РОДЗИНКИ RAISIN	10
ХЛІБ ТОСТОВИЙ BREAD TOAST	50	ТОСТИ TOASTS	50	ВОЛОСЬКИЙ ГОРИХ WALNUT	10
СИРНИКИ CHEESECAKES	100	ОГРОК CUCUMBER	50	ПЛАСТИВЦІ FLAKES	10
СМЕТАНА SOUR CREAM	25	ПАНКЕЙКИ PANCAKES	130	КРУАСАН CROISSAN	100
ДЖЕМ JAM	25	СОУС КАРАМЕЛЬНИЙ CARAMEL SAUCE	30	СОУС ШОКОЛАДНИЙ CHOCOLADE SAUCE	30
ЧАЙ АБО КАВА TEA OR COFFEE	на вибір to choose from	ЧАЙ АБО КАВА TEA OR COFFEE	на вибір to choose from	ЧАЙ АБО КАВА TEA OR COFFEE	на вибір to choose from
МОЛОКО MILK	50	МОЛОКО MILK	50	МОЛОКО MILK	50
<b>Американський</b>		<b>Домашній</b>		<b>Англійський</b>	
СЕНДВІЧ SANDWICH	130	КУРЯЧА ВІДБИВНА CHICKEN SHORCOT	130	ЯЄЧНЯ З ТРЬОХ ЯЄЦЬ FRIED EGGS	130
СИР CHEESE	25	КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ MASHED POTATO	150	КОВБАСКИ МИСЛИВСЬКІ HUNTING SAUSAGES	100
ШИНКА HAM	30	ТОСТИ TOASTS	50	ТОСТИ TOASTS	50
ПОМІДОР TOMATO	30	ПОМІДОР TOMATO	50	МЛИНЦІ СМАЖЕНІ PANCAKES	120
СКРАМБЛ З ТРЬОХ ЯЄЦЬ SCRAMBLED EGGS	150	СИР ТВЕРДИЙ CHEESE	30	ЗГУШЕНЕ МОЛОКО CONDENSED MILK	30
БЕКОН BACON	25	МАСЛО ВЕРШКОВЕ BUTTER	20	ЧАЙ АБО КАВА TEA OR COFFEE	на вибір to choose from
МЛИНЦІ З ТВОРОГОМ PANCAKES WITH COTTAGE CHEESE	100	ЧАЙ АБО КАВА TEA OR COFFEE	на вибір to choose from	МОЛОКО MILK	50
ДЖЕМ JAM	30	МОЛОКО MILK	50		
ЧАЙ АБО КАВА TEA OR COFFEE	на вибір to choose from				
МОЛОКО MILK	50				

оригінал зазначений підписом та печаткою, знаходиться у адміністратора закладу