

РОЗВИТОК ПРОДУКТИВНИХ СИЛ І РЕГІОНАЛЬНА ЕКОНОМІКА

УДК 640.43:[504:331.45]

Екологічна безпека в закладах ресторанного господарства

Головко О.М.кандидат технічних наук,
доцент кафедри готельно-ресторанної справи
Мукачівського державного університету**Чорій М.В.**старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи
Мукачівського державного університету

У час економічного занепаду та ресурсного виснаження земель країн світу все більшого значення набуває розвиток екологічно безпечних та ресурсозберігаючих технологій і принципів життєдіяльності. В зв'язку з інтеграцією до Євросоюзу, Україна почала більш детально звертати увагу на екологічну складову нашого існування, що знайшло своє відображення і в діяльності готельно-ресторанних підприємств. Провідним узагальнюючим фактором передового досвіду в галузі екологічної відповідальності стало підвищення попиту на підприємства, які спонукають дотримуватись критеріїв екологічної освіти. На сьогодні Україна приєдналася до 20-ки країн, в яких діє програма Міжнародної організації по екологічній освіті «Green Key». Підтвердженням чого є те, що вже 15 готельно-ресторанних комплексів отримали сертифікат та премію «Green Key» за впровадження основних принципів ресурсозберігаючих технологій та навчання екологічно свідомого персоналу підприємства [7]. Екологічна безпека (екобезпека) являє собою соціоприродну та наукову реальність, є об'єктом дослідження різних наук, зокрема природничих, соціальних, юридичних. Охоплює складний комплекс взаємозв'язків людини з навколишнім природним середовищем. Основу екологічної безпеки закладів ресторанного господарства складає чітко визначена екологічна політика, в якій описані загальні цілі і рівень амбіцій для екологічних показників, показників щодо охорони навколишнього середовища та екологічної підготовки, інформативності та підвищення обізнаності. Для того, щоб система управління була довгостроково стійкою та підходила до свого розміру і шкали, екологічна політика підприємства включає в себе екологічні проблеми, а також містить посилання на соціальні питання, культурні, економічні, якості, здоров'я та безпеки. Екологічна політика більш амбітна і відображає не тільки дотримання законодавчих і нормативних актів. Вона переважно розроблена для конкретного підприємства у співпраці з персоналом та складена таким чином, що включає в себе і формується за рахунок вкладів від управління, а також від співробітників.

Ключові слова: екологічна безпека, екологічна політика підприємства, ресурсозберігаючі технології, екологічна освіта, міжнародна екологічна безпека, екологічний менеджмент.

Головко О.Н., Чорій М.В. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Во время экономического упадка и ресурсного истощения земель стран мира все большее значение приобретает развитие экологически безопасных и ресурсосберегающих технологий и принципов жизнедеятельности. В связи с интеграцией в Евросоюз, Украина начала более детально обращать внимание на экологическую составляющую нашего существования, что нашло свое отражение и в деятельности гостинично-ресторанных предприятий. Ведущим обобщающим фактором передового опыта в области экологической ответственности стала работа в индустрии туризма, получения престижа и повышения спроса предприятий, которые побуждают соблюдать строгие критерии фонда экологического образования. На сегодня Украина присоединилась к 20-ки стран, в которых действует программа Международной организации по экологическому образованию «Green Key», подтверждением чего является то, что уже 15 гостинично-ресторанных комплексов получили сертификат и премию «Green Key» за внедрение основных принципов ресурсосберегающих технологий и обучение экологически сознательного персонала предприятия. Экологическая безопасность (экобезопасность) представляет собой соціоприродну и научную реальность, является объектом исследования разных наук, в частности естественных, социальных, юридических. Охватывает сложный комплекс взаимосвязей человека с окружающей природной средой. Основу экологической безопасности заведений ресторанного хозяйства составляет четко определена экологическая политика, в которой описаны общие цели и уровень амбиций для экологических показателей, показателей по охране окружающей среды и экологической подготовки,

информативности и повышения осведомленности. Для того, чтобы система управления была длительно устойчивой и подходила к своему размеру и шкалы, экологическая политика предприятия включает в себя экологические проблемы, а также содержит ссылки на социальные вопросы, культурные, экономические, качества, здоровья и безопасности. Экологическая политика более амбициозная и отражает не только соблюдение законодательных и нормативных актов. Она преимущественно разработана для конкретного предприятия в сотрудничестве с персоналом и составлена таким образом, что включает в себя и формируется за счет вкладов от управления, а также от сотрудников.

Ключевые слова: экологическая безопасность, экологическая политика предприятия, ресурсосберегающие технологии, экологическое образование, международная экологическая безопасность, экологический менеджмент.

Golovko O.M., Chorii M.V. ECOLOGICAL SECURITY IN ESTABLISHMENTS OF REASTAURANT INDUSTRY

In a time of economic decline and depletion of the world's land resources becoming increasingly important the development of environmentally sound and resource-saving technologies and principles of life. In connection with the integration to European Union, Ukraine started to pay more attention to ecological component of our existence, which was reflected in the activities of hotel and restaurant businesses. The leading generalizing factor of advanced experience in field of ecological responsibility became the work in tourism industry, getting prestige and increased demand of enterprises, which induce to comply with the strict standards of environmental education foundation. Nowadays Ukraine has joined to 20 countries in which works the program on International organization of ecological education «Green Key», as evidenced by the fact that more than 15 hotel and restaurant complex received a certificate and a prize of «Green Key» for the implementation of the basic principles of energy saving technologies and environmentally conscious education of the personnel. Ecological safety (ecosafety) is a socio-natural and scientific reality, the object of study of various sciences, including natural, social, legal. It covers a complex set of relationships between human and the environment. The basis of ecological safety in establishments of restaurant business is a clearly defined ecological policy, in which described the general objectives and the level of ambition for ecological indicators setting to protect the environment and environmental training, informing and raising awareness. In order for control system was sustainable and long-term fit for its size and scale, the ecological policy of the company includes ecological problems, and also includes links to social issues, cultural, economic, quality, health and safety. Ecological policy is more ambitious and reflects not only compliance with legislative and normative acts. It is primarily designed for a particular company, in cooperation with the staff and is composed in a way that includes and is formed by contributions from management and also from staff.

Keywords: ecological safety, ecological policy of the company, resource saving technologies, ecological education, international ecological safety, ecological management.

Постановка проблеми. Рівень потреб людства у природних ресурсах значно зріс разом з населенням та промисловим виробництвом. Тривалий час існувало переконання, що розвиток світової економіки буде стабільним і безперервним, а природні ресурси – невичерпними. Екологічні проблеми розглядалися як проблеми технічного характеру, що розв'язуються тими ж технічними засобами. Технологічний оптимізм породжував ілюзії про безмежні можливості економічного зростання. А в цей час бурхливий технологічний наступ людини на природу, наступ стихійний, без урахування можливих наслідків, – став однією з головних причин сучасних екологічних проблем і екологічної безпеки.

Аналіз останніх досліджень. Екобезпека – категорія соціальна, притаманна людському суспільству, формується в межах суспільних відносин. Зазначена категорія характеризується кількома аспектами [2].

По-перше, як вічна цінність людського суспільства, що ґрунтується на певній системі гарантій екологічної безпеки співісну-

вання природи і людини. Йдеться про безпеку людини в процесі: взаємодії з природним середовищем, з небезпечними речовинами (радіоактивними, хімічними, токсичними тощо), використання руйнівних або небезпечних технологій і процесів, здійснення різноманітних впливів на довкілля тощо. Вона може бути пов'язана і з неконтрольованими людиною процесами (стихійні сили природи).

По-друге, при забезпеченні екологічної безпеки враховуються закони природи, за якими розвиваються екологічні об'єкти.

По-третє, екобезпека здійснюється під контролем держави, яка утворює цілу систему спеціальних органів.

По-четверте, основою правової форми є екологічне право як самостійна правова галузь. Правове забезпечення екобезпеки є одним з основних принципів цього права.

Визначення екологічної безпеки як правової категорії має різне тлумачення в еколого-правовій науці. Вважають, що її сутність полягає:

- в захисті людини і навколишнього природного середовища від шкідливого впливу;

- умовах збереження здоров'я людей;
- забезпеченні сталого соціально-економічного розвитку;
- балансі розвитку екосистем;
- діяльності по захисту життєво важливих екологічних інтересів;
- є складовою частиною міжнародної екологічної безпеки тощо.

Право екологічної безпеки розглядають як комплексну галузь екологічного права, систему правових норм та інших засобів, які спрямовані на створення правових умов для реалізації суб'єктивного права громадян на безпечне для життя, здоров'я, довкілля та захист його в разі порушення. Також через регулювання відносин щодо здійснення екологічно небезпечної діяльності з метою запобігання погіршенню екологічної обстановки, виникненню екологічної небезпеки для природних систем, населення, інтересів держави і юридичних осіб та здійснення системи заходів у разі виникнення екологічної небезпеки щодо ліквідації небезпечних наслідків, визначення режиму використання екологічно небезпечних територій і об'єктів, встановлення особливого статусу осіб, що постраждали від негативних наслідків природної стихії чи техногенного впливу. Досягнення режиму безпечного існування населення і стану довкілля на місцевому, регіональному, національному і транснаціональному рівнях.

Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища» (ст. 50) [1] визначає екологічну безпеку як стан навколишнього природного середовища, при якому забезпечується попередження погіршення екологічної ситуації та виникнення небезпеки для здоров'я людей, що гарантується здійсненням широкого комплексу взаємопов'язаних екологічних, політичних, економічних, технічних, організаційних, державно-правових та інших заходів.

Екологічна безпека розглядається у двох аспектах [2]. Як суб'єктивна категорія вона проявляється у процесі реалізації суб'єктивного права громадян на екологічну безпеку шляхом регулятивного та охоронного методів. Це право громадян тісно пов'язане з правом на безпечне навколишнє природне середовище для їх життя і здоров'я. З іншого боку — це об'єктивно існуюча система правового забезпечення екологічної безпеки, за допомогою якої регламентується екологічно небезпечна діяльність, режим використання природних ресурсів, охорона довкілля, попередження погіршення екологічного стану та

виникнення небезпеки для природних об'єктів і населення.

Довкілля вважається безпечним, коли його стан відповідає встановленим у законодавстві критеріям, стандартам, лімітам і нормативам, які стосуються його чистоти (незабрудненості), ресурсомісткості (невиснаженості), екологічної стійкості, санітарних вимог, видового різноманіття, здатності задовольняти інтереси громадян.

Формулювання цілей статті. Організація та забезпечення відповідного рівня екологічної безпеки в закладах ресторанного господарства складається з декількох компонентів, які безпосередньо впливають на екологічний імідж підприємства. Всі ці компоненти узагальнюються, окреслюється їх основна мета та засоби досягнення. На їх основі формується екологічна політика підприємства.

Виклад основного матеріалу. Провідним узагальнюючим фактором передового досвіду в галузі екологічної відповідальності в роботі підприємств індустрії туризму, стало підвищення попиту на ті підприємства, які спонукають дотримуватися критеріїв екологічної освіти.

Одним з перших компонентів, які складають основу екологічної безпеки, є екологічний менеджмент, тобто підприємство має мати чітко визначену екологічну політику. Для того, щоб забезпечити загальну платформу для забезпечення стійкості роботи закладів ресторанного господарства формується документ, в якому відображається екологічна політика. У ньому описані загальні цілі і рівень амбіцій для екологічних показників встановлених щодо охорони навколишнього середовища та екологічної підготовки, інформативності та підвищення обізнаності.

Для того, щоб система управління була довгостроково стійкою екологічна політика підприємства включає в себе не тільки екологічні проблеми, а також містить посилення на соціальні питання, культурні, економічні, питання якості, здоров'я та безпеки.

Екологічна політика є заявою з зазначенням зобов'язань для безперервних покращень та їх моніторинг. Але це не стосується конкретних питань або методів їх вирішення. Екологічна політика більш амбітна і відображає не тільки дотримання законодавчих і нормативних актів. Вона переважно розроблена для конкретного підприємства у співпраці з персоналом, співробітниками, партнерами та відвідувачами.

Підприємство ставить перед собою, в напрямку екологічної політики, ряд цілей та

бажаних кінцевих досягнень, які реалізуються впродовж звітного періоду. Метою даного критерію є підвищення активної ролі підприємств.

Критерієм, який безпосередньо впливає на виконання екологічної політики підприємства є інформування та залучення співробітників до створення екологічних ініціатив. Цей критерій включає в себе інформацію, що регулює питання управління навколишнім середовищем (використання води, електроенергії, відходів, очищення, продуктів харчування і напоїв і т.д.), інші питання стійкості, питання підвищення обізнаності гостей, співробітників, постачальників і навколишнє співтовариство. Висвітлення для персоналу оновленої інформації про існуючі та нові екологічні ініціативи дає змогу не тільки краще розуміти їх роль в роботі закладу, але і дає можливість персоналу належним чином інформувати і відповідати на питання гостей і, як наслідок, відбувається підвищення рівня інформованості гостей, співробітників, постачальників і навколишньої спільноти. Також вирішуються інші проблеми сталого розвитку: проблем соціальної, культурної, економічної, якості, здоров'я та безпеки. В даному випадку навчання може бути більш розширеним, щоб додати знання з інших питань всередині або навколо закладу.

Так, наприклад, для зниження впливу на навколишнє середовище, особливо за рахунок економії електроенергії і води, для гостей, які відвідують даний заклад проводяться заходи щодо інформування про конкретні енергетичні та водозберігаючі ініціативи, що здійснюються на підприємстві. Таким чином гості можуть внести свій вклад в збереження та розвиток енергетичних ініціатив і економії води. Дана інформація про економію енергії і води наводиться в кутку споживача або розміщена на плакатах в громадських місцях закладу.

Для зниження впливу на навколишнє середовище і, як наслідок, скорочення витрат, необхідно вести регулярний запис споживання води – не рідше одного разу на місяць, обчислювати витрати води на одного гостя. При можливості вказувати джерела водопостачання. У разі будь-яких серйозних змін в споживанні води система екологічної політики підприємства має процедури для розкриття питання, що саме може бути причиною різкої зміни споживання води і продукувати коригувальні дії в зазначеному напрямку.

Для зниження впливу на навколишнє середовище за рахунок економії води та елек-

троенергії, і таким чином зниження загальної кількості витрат закладу готельно-ресторанної сфери, пропонується впровадження ряду ресурсозберігаючих заходів [9]:

- у деяких випадках потік води в туалетах на одному рівні може бути додатково зменшено без шкоди для комфорту гостей. Рекомендується дотримуватися межі 6 літрів на флеш;

- заклади ресторанного господарства повинні мати систему та склад персоналу для регулярної перевірки кранів на протікання і негерметичності туалетів;

- витрата води з кранів не повинен перевищувати 8 літрів за хвилину. У багатьох випадках потік води в кранах може бути додатково зменшено без шкоди для комфорту гостей. Часто зменшений потік води створюється шляхом змішування води з повітрям у водопровідних аераторах;

- також може бути прийнято рішення щодо зменшення тиску води в системі розподілу води;

- для того, щоб знизити споживання води та електроенергії, і таким чином скоротити витрати, варто використовувати посудомийні машини, що мають функцію ЕКО та витрачають не більше 3.5 л води за кошик та містять встановлені жируловлювачі;

- використання професійного, а не звичайного побутового обладнання, що продовжує їх життєздатність;

- встановлення окремих лічильників води – деякі підприємства мають окремі лічильники води для кожного крана або групи приміщень. Це дає змогу отримувати більш точну інформацію щодо кількості використання води різними підрозділами підприємства та підготувати кращі цільові стратегії скорочення використання води на споживання;

- повторне використання стічних вод (стічні води можна використовувати повторно після очищення для поливу зелених насаджень підприємства);

- можливим є збір дощової води і її використання для туалетів або інших відповідних цілей, таких як зрошення зелених насаджень підприємства.

Наступний критерій стосується використання різноманітних засобів прибирання та очищення. Для зниження впливу на навколишнє середовище, використання небезпечних хімічних речовин в миючих засобів повинно зводитися до мінімуму. Для закладів ресторанного господарства створено спеціальний «чорний список речовин», які забо-

ронено використовувати для цілей очищення та прибирання. Серед таких речовин поверхнево-активні речовини, які не легко піддаються біологічному розкладанню в аеробних умовах. Згідно з екологічною політикою підприємства, персонал та керівництво підприємств сфери гостинності повинні вести журнали з описом продуктів та засобів очищення. Крім забезпечення миючими засобами повинно враховуватися, що кожен з пропонованих для очищення продуктів повинен мати еко-маркування або не містити з'єднань, перерахованих в «чорному списку». Особливу увагу також слід приділити дозуванню, правилам техніки безпеки та іншим інструкціям.

Окрім цього варто звернути увагу і на засоби дезінфекції. Дезінфекційні речовини повинні використовуватися тільки при необхідності і згідно з вказівками, затвердженими законодавством з питань гігієни. Речовини для хімічної дезінфекції можуть бути використані тільки в тих випадках, коли комахи або грибки являють собою значний ризик для здоров'я і дезінфекція не може бути успішно замінена іншими методами.

Незамінними в сфері гостинності є різноманітні вироби з паперу. Згідно з екологічною політикою підприємства ресторанного господарства у країнах ЄС паперові рушники, серветки для обличчя і туалетний папір повинні бути промарковані знаком «nonchlorine» або нагороджені еко-лейблом. Міжнародні або національні визнані еко-маркування для паперових рушників, серветок для обличчя і туалетного паперу є доказом, що вони завдають більш низького впливу на навколишнє середовище за рахунок більш екологічно чистого процесу виробництва.

Екологічний менеджмент також стосується і волокон тканин, що використовуються для очищення і прибирання, оскільки вони безпосередньо впливають на економію води і використання хімікатів. Використання мікротканин волокон для очищення значно знижує вплив на навколишнє середовище за рахунок використання меншої кількості води і миючих засобів (хімічних речовин), тим самим сприяє скороченню витрат.

Окрім цього не рекомендується використовувати речовини для миття та очищення з ароматичними речовинами для зниження ризиків алергічної реакції.

Особливо важливим критерієм, саме для закладів ресторанного господарства, є безпека харчування. Закладам ресторанного господарства вартує використовувати продукти

харчування, які є органічні, мають екологічне маркування, або ж місцевого виробництва. Продуктом місцевого виробництва буде той продукт, який придбаний чи вирощений на відстані менше 100 км від джерела виробництва до закладу ресторанного господарства. Продукти харчування мають бути органічними, тобто промаркованими згідно з торговельними нормами. Вибір продуктів буде залежати від їх наявності та ціни.

Для того, щоб мати стійку екологічну політику щодо придбання екологічно чистих продуктів харчування підприємство повинно дотримуватись наступних правил:

- покупка сезонних продуктів (знижує витрати електроенергії на їх тривале зберігання);
- покупка місцевих продуктів (знижує вплив на навколишнє середовище за рахунок зменшення забруднення навколишнього середовища при транспортуванні);
- зниження кількості використання м'ясних продуктів (зменшення використання м'ясних продуктів знижує вплив на навколишнє середовище через створення попиту на виробництво м'ясних продуктів);
- уникати покупки сировини та продуктів, які перебувають під загрозою зникнення (наприклад риби, морепродуктів або інших видів що пов'язане з зусиллями по збереженню біорізноманіття країни);
- в рамках закупівельної політики, підприємство повинно уникати покупки генномодифікованих організмів (ГМО).

Одним із найбільш екологічних варіантів меню є вегетаріанське. Оскільки вегетаріанська їжа має значно менший вплив на навколишнє середовище і є доцільною альтернативою м'ясній їжі. Саме тому рекомендується збільшення страв вегетаріанського типу меню за рахунок зменшення м'ясних страв або взагалі створення суцільно рослинного меню.

З метою зменшення впливу на зовнішнє середовище (за рахунок транспортування) та скорочення витрат, підприємства ресторанного господарства в своїй екологічній політиці мають передбачати приготування страв власного виробництва, безпосередньо на підприємстві. Найбільш доцільним показником є 85% страв власного виробництва.

Для зниження впливу на навколишнє середовище за рахунок мінімізації кількості харчових відходів підприємства ведуть облік видів і кількості харчових відходів. Загальна кількість харчових відходів ділиться на різні категорії. Поділ на різні категорії допомагає

виявити найбільш «відходні позиції» та підготувати план по їх скороченню.

Заклади ресторанного господарства повинні вести реєстр загального обсягу відходів із зазначенням точної кількості різних типів відходів з метою створення плану по зниженню впливу на навколишнє середовище за рахунок скорочення, переробки та/або повторного використання відходів і тим самим скоротити свої витрати.

Наступним критерієм є повторне використання та переробка відходів. Об'єкт готельно-ресторанного господарства згідно з екологічною політикою закладу може відокремлювати відходи відповідно до національного законодавства. Приклади типів відходів є папір, картон, метал, банки, скло, пластик, пляшки, органічні відходи, садові відходи, рослинне масло і т.д. Загальні відходи або інші відходи не розглядаються як категорія, крім того, поділ відходів призводить до зменшення кількості відходів. Для зниження впливу на навколишнє середовище і заощадження грошей, заклади ресторанного господарства можуть вести співпрацю з іншими установами щодо приймання від них на подальшу переробку відокремлених відходів. Наприклад підприємства, що мають угоди з постачальниками зі збору та повторного використання матеріалів.

Для того, щоб обмежити використання ресурсів і кількості важко переробних відходів рекомендується уникати використання одноразових (одноразового використання) чашок, склянок, столового посуду та приладів. У тому випадку, якщо установа вирішує використовувати одноразові чашки, склянки, тарілки і столові прилади це робиться тільки в певних обмежених обставинах (наприклад, у зв'язку з винесенням продуктів харчування і напоїв за межі закладу, або ж обслуговування за межами закладу). Доречним в таких випадках буде прийняття рішення по використанню біорозкладного одноразового посуду.

Також варто звернути увагу на використання засобів миття та гігієни. Для того, щоб знизити вплив на навколишнє середовище за рахунок скорочення кількості відходів, заклад має мати дозатори мила для рук в туалетах і для персоналу у виробничих приміщеннях. Варто використовувати екологічно чисте мило, що має екомаркування і міститься в пакетах-дозаторах.

Оскільки не одноразово згадувалося про переробку відходів, то варто зазначити, що повторно використовувати кількість відходів від органічних джерел, сприяє створенню

системи для компостування її органічних відходів (харчові відходи і / або садові відходи). Органічні відходи також можуть бути використані для біотоплива. Тут важливо, що компостування робиться без шкоди для гігієни для гостей, персоналу та оточуючої спільноти.

Висновки із цього дослідження. Організація та забезпечення відповідного рівня екологічної безпеки в закладах ресторанного господарства складається з декількох компонентів, які безпосередньо впливають на екологічний імідж підприємства. Одним з головних компонентів, які складають основу екологічної безпеки є екологічний менеджмент, тобто підприємство має мати чітко визначену екологічну політику. Екологічна політика має кілька вирішальних критеріїв, які безпосередньо впливають на її виконання. Зокрема:

- інформування та залучення працівників і співробітників до створення екологічних ініціатив. Цей критерій включає в себе інформацію, що регулює питання управління навколишнім середовищем (раціонального використання водних ресурсів, електроенергії, повторного використання відходів і т.д.);

- для зниження впливу на навколишнє середовище за рахунок економного використання води та енергії, а також для зниження загальної кількості витрат закладами готельно-ресторанної сфери пропонується впровадження ряду ресурсозберігаючих заходів;

- критерій, що стосується використання різноманітних засобів прибирання та очищення. Для зниження впливу на навколишнє середовище, використання небезпечних хімічних речовин та шкідливих миючих засобів слід звести до мінімуму. Для закладів ресторанного господарства створено спеціальний «чорний список речовин», які заборонено використовувати для цілей очищення та прибирання;

- незамінними в сфері гостинності є різноманітні вироби з паперу. Згідно з екологічної політики підприємства ресторанного господарства у країнах ЄС паперові рушники, серветки для обличчя і туалетний папір повинні бути промарковані знаком «nonchlorine» або нагороджені еко-лейблом;

- один з критеріїв стосується і волокон тканин, що використовуються для очищення, оскільки вони безпосередньо впливають на економію води і використання хімікатів. Використання мікротканин волокна для очищення значно знижує вплив на навколишнє середовище за рахунок використання меншої кількості

кості води і миючих засобів (хімічних речовин), і тим самим сприяє скороченню витрат;

– не рекомендується використовувати речовини для миття та очищення з ароматичними речовинами, це знижуючи ризик алергічної реакції;

– особливо важливим критерієм саме для закладів ресторанного господарства є безпека харчування. Закладам ресторанного господарства вартує використовувати продукти харчування, які є органічні, мають екологічне маркування, або ж місцевого виробництва;

– ще одним не менш важливим критерієм є повторне використання та переробка відходів. Таким чином, об'єкт готельно-ресторанного господарства згідно з екологічною політикою закладу може відокремити відходи відповідно до національного законодавства;

– для того, щоб обмежити використання ресурсів і кількості важко переробних відходів рекомендується уникати використання одноразового посуду або прийняти рішення по використанню біорозкладного одноразового посуду.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: zakon.rada.gov.ua/laws/show/1264-12
2. Екологічне право України: Підручник / За ред. А.П. Гетьмана, М.В. Шульги. – К.: Право, 2005. – 380 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ebk.net.ua/Book/law/getman_ekoru/part7/701.htm
3. Свідерська, О.В. Основи енергозбереження / О.В. Свідерская. – Мінськ: ТетраСистемс, 2008. – 176 с.
4. Тімар І.В. Інноваційна складова іміджу підприємств сфери готельних послуг / Дніпровський національний університет ім. Олеся Гончара. – Вісник Львівського політехнічного національного університету. 2015 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ena.lp.edu.ua:8080/bitstream/ntb/32300/1/197-355-356.pdf>
5. Офіційний сайт Міжнародної організації з екологічної освіти «Green key» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.greenkey.global>
6. «Актуальні проблеми екологічної безпеки сучасних технологій харчових виробництв». – Офіційний сайт Львівського інституту економіки і туризму. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?clanek=1796&lanG=uk&slozka=75&>
7. Гоблик В.В. Кластерні ініціативи регіонів в умовах інтеграційних процесів України / В.В. Гоблик, Я.Ю. Дем'ян, Вл.В. Гоблик // Глобальні та національні проблеми економіки. – Миколаїв, 2015. – Випуск 5. – С. 678-683.
8. Стегней М.І. Екологічні пріоритети розвитку сільських територій / М.І. Стегней // Економіка та держава. – 2015. – № 1. – С. 17–21.
9. «Green Key restaurant criteria and explanatory notes» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://static1.squarespace.com/static/55371f97e4b0fce8c1ee4c69/t/56cf088a2eeb81510c847eb4/1456408717276/Green+Key+restaurant+criteria+explanatory+notes+2016-2020.pdf>