

4. Ільницька-Гикавчук Г.Я. Фактори підвищення якості готельних послуг. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки.* 2019. № 6(1). С. 75-77.

5. Нагернюк Д.В., Нецадим Л.М., Тимчук С.В. Формування конкурентоспроможності підприємств готельної індустрії. *Економіка і суспільство.* 2017. №13. С. 620-624.

Дуб В. В.

к. т. н, доцент

Бричка Б. О.

здобувач вищої освіти

Центральноукраїнський національний

технічний університет

м. Кропивницький

ПЛАСТИКОВИЙ ПОСУД ЯК НЕГАТИВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

З моменту появи людини завжди існували відходи. Цій проблемі приділяли увагу ще за часів Середньовіччя. Відомо про існування законів, які забороняли виливати нечистоти на вулицю. Проте в ті часи проблема збереження довкілля не була такою кричущою, тому, що сміття мало органічне походження. Воно швидко розкладалося і не створювало суттєвого негативного впливу на навколишнє середовище.

На сьогодні у світі щороку утворюється біля 2 млрд. тонн побутових відходів, і ця кількість збільшується з кожним роком [1]. Проте за даними інших дослідників [2] об'єм виробництва лише пластикових відходів у світі становить близько 9 млрд. тон на рік. Україна ж займає 9 сходинку у світі по виробництву сміття на душу населення, при цьому майже 95% відходів в Україні є небезпечними [3].

Сьогодні екологи, аналітики говорять про сміттеву катастрофу. Пов'язано це з тотальним використанням пластмаси. Цей матеріал не розкладається століттями, що призводить до негативного впливу на екосистему. Мікрочастинки пластику виявлені науковцями у ґрунті, воді, повітрі, тілах людей і тварин [4]. У Франції, наприклад з 2020 року заборонили взагалі використання одноразового посуду із пластика [5]. Країни ЄС з 2021 року також заборонили використання пластикового посуду. Проте в Україні така заборона на даний час не існує.

Одноразовий пластиковий посуд, що заповнив вітчизняний ринок, фактично став невід'ємною частиною нашого життя. Без пластикового посуду важко уявити деякі заклади ресторанного господарства, особливо ті, що надають послуги кейтерингу. Каву та чай у пластику пропонують всюди – на

ринках, кіосках та кафе та навіть у транспорті. Щоправда, останнім часом на заміну пластиковим стаканам приходять паперові. Однак вони дещо дорожчі, тому підприємці переходять на них, так би мовити, «без ентузіазму» [6].

Учені стверджують, що до 80% виявлених в організмі людини отруйних «пластикових» речовин потрапляють з наступних джерел:

- будівельних та оздоблювальних матеріалів (утеплювачів, гідроізоляції, шпалер тощо);
- предметів побуту (пластикових вікон, меблів, побутової техніки);
- але найбільше - із пластикового посуду. З харчового пластику різні отруйні сполуки переходять безпосередньо у продукти.

Використання пластикового посуду дуже шкідливе. Особливо шкідливе використання пластикових контейнерів, які стали зараз модними, оскільки в них часто відбувається зберігання і розігрівання їжі в мікрохвильових печах. Саме під час такого використання - нагрівання і контакту з водою та їжею, відбувається виділення й утворення токсичних речовин і отрут, які потрапляють в організм. Виходить, ми безпосередньо не вживаємо отрути, і навколо нас їх нібито немає, але все чого ми торкаємося за певних умов - виділяє ці самі отрути. Наприклад, при вживанні алкогольних напоїв з пластикових стаканчиків відбувається реакція в результаті якої можуть виділятися канцерогени, такі як формальдегід та фенол, що є дуже шкідливими [7]. Небезпечні речовини можуть також потрапляти в організм з гарячими напоями.

Існує думка, що якщо використовувати пластик належної якості, то, шкоди не буде. Проте аналізуючи наше повсякденне життя, ми виявимо величезну кількість хімічних речовин навколо нас, що шкодять людському організму. Пластик увійшов у наше життя близько 30...40 років тому. І зараз зростає перше по-справжньому «пластикове» покоління, а для повноцінних висновків про вплив пластику на організм необхідно спостерігати й аналізувати життєдіяльність щонайменше п'яти поколінь. Однак, те, що достовірно відомо вже зараз, так це наявність шкідливого впливу пластику (посуду і пакетів) на навколишнє середовище.

На наш погляд, для збереження здоров'я нації та мінімізації негативного впливу на довкілля питання використання пластику в ресторанному господарстві України необхідно на державному рівні гармонізувати у відповідності з вимогами ЄС.

Список використаних джерел:

1. Дуб В. В., Радутна Ю. М. Екологізація закладів індустрії гостинності. Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу : матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (4-5 грудня 2023 року, м. Полтава). – Полтава : ПУЕТ, 2023. – С. 234-237

2. Чим небезпечний пластик для довкілля? URL: https://ecogrizzly.shop/dangerous-plastic/?srsltid=AfmBOooc4CdG_xL7OkYIA-_Db5hHqCtSgOwxPRteUH8zdjAIOAj7dzRw (дата звернення: 18.03.2025)

3. Україна опинилася на 9 місці у світі серед виробників сміття на душу населення. URL: <https://hmarochos.kiev.ua/2019/07/15/ukrayina-opynylasya-na-9-mistsi-u-sviti-sered-vyrobnykiv-smitty-na-dushu-naselennya/> (дата звернення: 18.03.2025)

4. Дуб В.В. Екологізація – пріоритетний напрямок розвитку закладів готельного-ресторанного та туристичного бізнесу // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Сучасні тенденції та розвиток соціально-економічних систем»: тези доповідей, 4 грудня 2024 р. – Харків: Харківський національний економічний університет ім. Семена Кузнеця, 2024 – С. 169-171

5. У Франції заборонили пластиковий посуд. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-world/2085415-u-francii-zaboronili-plastikovij-posud.html>(дата звернення: 18.03.2025)

6. Країни ЄС узгодили заборону одноразового пластикового посуду URL: <https://www.radiosvoboda.org/a/news-eu-plastyk-zaborona/29664693.html> (дата звернення: 18.03.2025)

7. Яку небезпеку приховує пластиковий посуд ? URL: <https://gannivskagromada.gov.ua/news/1653285712/> (дата звернення: 18.03.2025)

Кирніс Н.І.,

к.е.н., доцент,

Полтавський університет економіки і торгівлі

ОСНОВНІ ТРЕНДИ КЛІНІНГУ – ЗАПОРУКА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАНОГО БІЗНЕСУ

Від вдало організованого процесу та інновацій клінінгу залежить рівень комфорту на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Рівень комфорту є одним із головних чинників який впливає на конкурентоспроможність підприємств індустрії гостинності.

Сьогодні, в нестабільних умовах існування для підприємств готельно-ресторанного бізнесу особливо важливо забезпечувати високий рівень гігієни, чистоти та безпечності.

Ефективний клінінг для підприємств це не тільки чистота та комфорт у номерах та торгівельних чи банкетних залах, але це і догляд за різними поверхнями. Зберігаючи їх зовнішній вигляд підприємство економить кошти на ремонт.

Одним із сучасних трендів є інноваційні інструменти, устаткування та обладнання для клінінгу. Зокрема, для якісного догляду за скляними поверхнями розроблено спеціальні магніти, які дають можливість видалити