

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет Інноваційних технологій харчування і
ресторанно-готельного бізнесу

**ЗБІРНИК
ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**XI Всеукраїнська міжвузівська наукова конференція студентів,
аспірантів і молодих учених**

**«ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ»**

Одеса

2022

УДК 640.41:349.9:316.4
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Лебеденко Т.Є. – д.т.н., професор, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Заступник голови:

Д'яконова А.К. – д.т.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Склад оргкомітету:

Коваленко Н.О. – к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Савенко А.А. – асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Редакційна колегія:

Стрікаленко Т.В. – д.м.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Федосова К.С. – к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених 19-20 травня 2022р., О.: ОНТУ, 2022. – 192с.

Збірник тез доповідей укладено за матеріалами XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», яка відбулась в Одеському національному технологічному університеті 19-20 травня 2022р.

За достовірність наведених фактів, цитат, посилань на літературні джерела та вживання власних імен несуть відповідальність автори наукових тез.

приготуванні страв різних категорій; розроблення функціональних та спеціальних продуктів, використання продуктів на основі нетрадиційної сировини. Наукова новизна інноваційних технологій підтверджується впровадженням цих розробок на провідних підприємствах ресторанного господарства як на території України, так і за її межами.

Список використаних джерел

1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія. Частина 2 / О. І. Черевко (розділи 5), М. І. Пересічний (розділи 5, 6), С. М. Пересічна (розділи 5, 6), К.В.Свідло (розділи 5, 6), І.М.Грищенко (розділи 5, 6), І.С. Тюрікова (розділи 5, 6), А.В. Антоненко (розділ 6), І.А. Магалецька (розділи 5, 6), К.В. Паломарек (розділ 6), А.Б. Собко (розділи 5, 6), М.І. Сушич (розділ 6), О.О. Довга (розділ 6), О.С. Ліфіренко (розділ 6) / За ред. О. І. Черевка, М.І. Пересічного – 4-те вид., переробл. та допов. - Х.: Харківський. держ. унів. харчув. і торгівлі, 2017. – 592 с.
2. Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства : матеріали II Студентської наукової Інтернет-конференції, 17 травня 2019 р. – Чернівці. – 201 с.
3. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 2021. 163 с.

Головатюк А.Ю., Ряшко Г.М.

Одеський національний технологічний університет

м. Одеса

ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ZERO WASTE В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Актуальність дослідження зумовлена катастрофічною ситуацією с харчовими відходами. Статистика вражає: згідно з даними Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) щороку близько 1,3 млрд тон їжі або втрачається, або викидається. Ця цифра становить 1/3 від загальної кількості їжі, призначено для людського споживання, в грошовому еквіваленті – 2,6 трлн. доларів у рік. Цієї суми вистачило, аби забезпечити їжею 815 млн. голодуючих людей [5].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблеми, пов'язані з утворенням відходів та їх ефективною утилізацією, розглядалися у роботах багатьох українських дослідників, зокрема С. Березюка, І. Міхно А. Гороховської, Р. Петрука, І. Трофімова. Водночас дуже мало досліджень, направлених на скорочення саме харчових відходів. Також практично не зустрічаються роботи, в яких розглянуто впровадження стратегії Zero Waste в закладах ресторанного господарства. Усе вищевикладене обумовлює необхідність продовження досліджень зазначених авторів з акцентом на використанні стратегії Zero Waste в ресторанному бізнесі.

Метою дослідження є аналіз специфіки впровадження концепції Zero Waste в закладах ресторанного господарства України.

Виклад основного матеріалу дослідження. На противагу всім харчовим відходам і невмінням людства ефективно використовувати продукти, виникають різноманітні green-течії, одна з яких «zero waste», або ж «нуль відходів» [4].

Рух «zero waste» набув популярності на початку нового тисячоліття. Наведемо визначення Міжнародного альянсу Zero Waste International. «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].

Таким чином, це green-течія, яка закликає людей використовувати ресурси повністю, не залишати відходи зовсім або залишати мінімальну кількість відходів з подальшою їх переробкою. Філософія «Zero Waste» спрямована на зміну не тільки виробничих циклів, але і способу життя людей, завдяки чому надлишкові матеріали можуть стати ресурсами, а не просто сміттям [1].

Відзначимо, що екотренди – це популярний напрямок ресторанного ринку. Клієнти закладів ресторанного бізнесу стали надавати більшої уваги питанню екологічності, підтримуючи ідею концепції законів природи Барі Коммонера «Не нашкодь» та «Природа знає краще». Сьогодні ресторани намагаються максимально використовувати можливості кожного продукту, працюючи за принципами zero waste, а саме: в ресторанах підтримують ідею сортування сміття, там компостують органічні відходи, намагаються використовувати технології максимального використання туші тварини (разом із нутрощами) та вживання некондиційних фруктів та овочів [2].

Прогресивні ресторани світу офіційно на своїх сайтах поставили за мету виконання таких задач, як скорочення використання пластикових матеріалів та перехід на безвідходне виробництво. Вони розробляють підходящу під концепцію ресторану екопрограми, наприклад, збір та вивезення на переробку досить специфічних матеріалів з довготривалим терміном розкладання (кераміка, фольга), переробку харчових відходів на спеціальних фермах, на яких рослинні відходи переробляють за допомогою личинок мухи чорна львинка (*Hermetia illucens* Linnaeus,) (*Diptera: Stratiomyidae*) [3].

Якщо говорити про український ринок ресторанного бізнесу, то сьогодні, на жаль, в Україні немає закладів, які б повністю наслідували концепцію zero waste, адже якщо ресторан цілком дотримується концепції, він не залишає після себе жодних відходів. Але можемо говорити, про успішні намагання впровадження технологій zero waste. Наведемо наступні приклади:

- український ресторан «Гостерія Хата Подопрігора» – сімейний ресторан-готель української та авторської кухні (м. Дніпропетровськ). Тут ефективно експериментують з харчовими відходами: сушать шкірку картоплі для бульйону, зберігають старий хліб для виготовлення місо-пасти, соєвого соусу чи десерту, овочі не очищають від шкірки, а шкаралупу від горіхів використовують для копчення продукції. В ресторані практикують сортування сміття, а також відмову від матеріалів, які не можна переробити на території України (одноразовий посуд, вакуумні пакети, стрейч-плівка);
- ресторан нової української кухні «Канапа» від «Сім'ї ресторанів Дмитра Борисова» (м. Львів) для приготування страв пророщують морквяне бадилля, варять варення з цитрусових шкірок та подають його безкоштовно до чаю. На гарнір до риби подають локшину з селери, яку попередньо проварюють в бульйоні із картопляних шкірок. З решти очисток, що накопичуються в процесі виробництва страв, роблять «овочевий деміглас», який подають до різних страв в якості натурального підсилювача смаку.
- «Chicken Kyiv» (м. Київ) відпрацьовану олію і тваринні жири здає на переробку. Курячі каркаси передають в притулки для тварин;
- «Канапа» (м.Київ) – качани капусти, в яких подається фірмовий борщ у «Канапі» відсилають на ферму, де вирощують кроликів.
- «Oxota na Ovets», «РибаLove», «Mushlya Bar» (м. Київ) – мушлі від устриць використовують і як посуд, і як елемент декору (ними викладають стіни).

- «Harms» (м. Київ) уже більше року впроваджує стратегію «zero waste»: заклад використовують тільки екологічно чистий одноразовий посуд із кукурудзяного крохмалю та цукрової тростини. До напоїв подають або металеві, або паперові трубочки [5].

Висновки. Таким чином, концепція zero waste – один із глобальних трендів в ресторанному бізнесі, який тільки набуває розповсюдження та популярності в нашій країні. Кількість ресторанів, що намагається працювати у виробництві без відходів зростає. Сталий підхід до організації ресторанного бізнесу показує перспективність даного тренду.

Список використаних джерел

1. Холодницька А.К. Креативність як драйвер розвитку ресторанного бізнесу в умовах невизначеності бізнес-середовища / А.К. Холодницька // Проблеми і перспективи економіки та управління. – 2021. – №. 27 – С. 140-148.
2. Герасименко О.Ю., Фекете Д.М. Інформаційна система для мінімізації харчових відходів у межах концепції «Zero waste» / О.Ю. Герасименко, Д.М. Фекете // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. – 2021. – №. 6. – С. 3-14.
3. Життя у стилі «нуль відходів» – недосяжний ідеал чи шлях до спрощення? – Режим доступу: <https://www.verbum.com.ua/05/2019/ecotheology/zero-waste-life/> (дата звернення: 17.04.2022).
4. Гевлич Т. І., Міхеєнко В. М. Технології переробки харчових відходів: вітчизняний та закордонний досвід / Т.І. Гевлич, В.М. Міхеєнко //Збірник наукових праць ДОН-НАБА. – 2019. – Т. 4. – №. 18. – С. 94-103.
5. Technical Platform on the Measurement and Reduction of Food Loss and Waste. Food and Agriculture Organisation of United Nations : вебсайт. – Режим доступу: <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/en/> (дата звернення: 17.04.2022).

Дубінка Д.С., Халілова-Чуваєва Ю.О.

*Одеський національний технологічний університет
м. Одеса*

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ (НАПОЇВ) В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Актуальність теми дослідження зумовлена тим, що система ресторанного господарства є однією із важливих послуг у системі обслуговування. В умовах зростаючої кон-

Жданова В.С., Стрікаленко Т.В.

Wellness-центри в індустрії гостинності.....161

Транченко Л.В., Серветна К.В.

Анімація в сфері гостинності.....163

СЕКЦІЯ 4.

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ І ДИЗАЙНУ СТРАВ.

ТРЕНДИ В БАРНІЙ ІНДУСТРІЇ.

Аксьонова Г.О., Коваленко Н.О.

Фудперінг в барі.....168

Капеліста О., Коваленко Н.О.

Тренди у приготуванні кавових напоїв.....170

Наріжна Т.О., Халілова-Чуваєва Ю.О.

Інновації в приготуванні страв та напоїв в закладах ресторанного господарства.....173

Головатюк А.Ю., Ряшко Г.М.

Особливості впровадження концепції zero waste в закладах ресторанного господарства.....176

Дубінка Д.С., Халілова-Чуваєва Ю.О.

Новітні технології приготування страв (напоїв) в закладах ресторанного господарства.....179

Бороденкова Є.О., Коваленко Н.О.

Створення попиту на продукцію бару. роль бармена в барі.....182

Радченко Ю.Д., Коваленко Н.О., Соколова В.І., Соколова Т.І.

Застосування інновацій для приготування гарячих напоїв на основі кави.....185