

Красномовець В.А.

кандидат економічних наук
доцент, докторант кафедри туризму і
готельно-ресторанної справи,
Черкаський національний університет
імені Богдана Хмельницького
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5806-8348>

Krasnomovets Viktoriia

Bohdan Khmelnytsky National University of Cherkasy

Машкова О.В.

кандидат географічних наук,
голова ГО «Екологічні новини»
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0282-5623>

Mashkova Olga

NGO Ecological News

ОЦІНКА ЕКОЛОГІЧНИХ ІНІЦІАТИВ В ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ ПІД ЧАС ВІЙНИ

EVALUATION OF ENVIRONMENTAL INITIATIVES IN THE OPERATION OF HOSPITALITY INDUSTRY INSTITUTIONS IN UKRAINE AT WAR TIME

Анотація. У статті проаналізовано екологічні ініціативи, що впроваджують їх заклади готельно-ресторанного господарства в Україні. Методом дослідження було обрано метод аналізу та узагальнення даних, отриманих шляхом анкетування. В опитуванні взяли участь 43 заклади гостинності, з яких 21 – засіб розміщення та 22 – заклади харчування. Тривало опитування протягом травня – червня 2023 року – вже після початку військових дій в Україні. Тому в статті подано ґрунтовний аналіз стану сфери готельно-ресторанного господарства під час війни. Встановлено, що серед основних екологічних ініціатив, що реалізуються вітчизняними закладами-учасниками опитування виокремлено такі основні напрямки як: загальні питання у сфері управління відходами; активності, що стосуються економного або раціонального використання водних ресурсів; застосування альтернативних джерел енергії або економне споживання; зменшення Footprint та заходи піклування про природне середовище функціонування закладу.

Ключові слова: екологічні ініціативи, Zero Waste підхід, система управління відходами, галузь готельно-ресторанного господарства, війна в Україні.

Постановка проблеми. Війна, що триває в Україні призвела до значних не лише матеріальних, ресурсних та людських втрат, але й нанесла

значної шкоди навколишньому середовищу. Токсичними речовинами забруднені повітря, вода та ґрунт. Внаслідок пошкодження інфраструктури водопостачання, приблизно 1,4 мільйона людей в Україні зараз не мають доступу до безпечної води, а ще 4,6 мільйона людей мають обмежений доступ. Військові дії також призвели до різкого збільшення кількості відходів. Страждає природа та екосистеми [1]. За словами міністра екології та природних ресурсів України Руслана Стрільця, загальна сума збитків доквітлю України вже становить понад \$46 млрд. Більша частина цієї суми припадає на забруднення повітря – 27 млрд доларів [2]. І це ще не остаточна сума, оскільки війна триває. Тому, якщо у короткостроковій перспективі країна має зосередитися на зменшенні ризиків для здоров'я населення, то у довгостроковій перспективі зелений шлях розвитку слід розглядати не як бажану, а як обов'язкову необхідність фундаментальної трансформації України.

Перехід до нових, інноваційних моделей розвитку бізнесу, які відповідають основним принципам сталості, є важливим вектором сучасної економічної та інвестиційної діяльності в усьому світі і стосується всіх секторів сучасного життя. Не виняток і сфера готельно-ресторанного господарства.

Вартість готельної індустрії в усьому світі наразі перевищує 1 трильйон доларів. Це сектор як ніхто інший із глобальним охопленням і глибоким зв'язком із природними ресурсами планети. Масштаби цього охоплення та впливу означають, що готелі з екологічним стилем діяльності можуть мати трансформаційний вплив на екологічну обізнаність у всьому світі та можуть створити ефект хвилі, що поширюється на інші галузі та сектори. Щоб це сталося, лідери індустрії гостинності повинні бути віддані розробці та впровадженню стратегій сталого розвитку та бізнес-моделей, які приваблюють зростаючу кількість споживачів, що шукають екологічно чисті та соціально відповідальні готелі. Лідери галузі та власники бізнесу також можуть отримати вигоду від розроблених технологічних інструментів, які допомагають їм отримувати важливі дані сталого розвитку та вимірювати вплив їхньої діяльності [3].

Готелі та індустрія туризму мають внутрішній зв'язок із природним середовищем, місцевим біорізноманіттям, а також місцевими громадами та культурами, з якими вони безпосередньо контактують. Але надмірне бажання відвідати певний напрямок і зупинитися в певному закладі гостинності, часто може становити серйозну загрозу біорізноманіттю, дикій природі та культурам корінних народів і можуть чинити значний тиск на місцеві громади, на їхній добробут і засоби до існування.

Окрім того, готелі є значними споживачами енергії та ресурсів, і їх шлях до сталого розвитку вимагає рішучих і термінових заходів. Дослідження, проведене Sustainable Hospitality Alliance, показало, що готельній індустрії необхідно скоротити викиди вуглецю на 66% на номер до 2030 року та 90% на номер до 2050 року [4], щоб відповідати екологічним стандартам діяльності.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Для отримання повної картини щодо можливостей впровадження будь-яких ініціатив, перш за все варто відзначити в яких умовах нині функціонує ринок гостинності в Україні.

На жаль, нині у відкритому доступі не дуже багато даних, за якими можна було б відстежувати те, що відбувається в економіці. Державна служба статистики після початку війни перестала публікувати дані щодо більшості макроекономічних показників, особливо по реальному сектору. Це справді створює проблеми для оцінки ситуації в економіці, але можна оцінювати різні, скажімо так, неофіційні індикатори: опитування бізнесу, дані про відвідуваність

торгових центрів, оцінювати деякі дані щодо ресторанного бізнесу [5].

Якщо судити з тих дрібниць інформації, які доступні, економічна активність за 2022 рік скоротилася приблизно на 33% порівняно з аналогічними показниками минулого року. Тобто, від спаду на 50% економіка прийшла до 33% приблизно до середини літа, і до осені 2022 року економіка стабілізувалася на цьому рівні. Державна статистична служба продовжує публікувати дані про динаміку ВВП – спад на 37% за підсумками другого кварталу порівняно з тим самим періодом 2021 року [6].

З початку війни в Україні зачинилися близько 7 тис. ресторанів та кафе, відкрилися понад 2 тис. нових закладів [7].

Ольга Насонова, співзасновник Національної ресторанної асоціації України зазначає, що «Точної статистики немає, оскільки вона зараз просто не ведеться, серед цих 7 тис. – заклади, що закрилися, і ті, щодо яких немає даних (на окупованих територіях, у зонах обстрілів). Ринок зменшився приблизно на 25% порівняно з лютим 2022 року. У деяких областях падіння ринку становило понад 50% (Харківська, Миколаївська, Запорізька, Луганська області), у Київській, Одеській, Дніпропетровській областях – падіння до 30%» [8].

«До початку літа падіння ринку було значнішим. Але з червня почали відкриватися ресторани у Києві, а також у західних областях, загалом понад 2 тис. закладів. Найбільш інтенсивно розвивався ресторанний ринок у Львові – понад 500 нових закладів області з початку війни. З усіх міст на Західній Україні Львів виявився найкосмополітичнішим і найбільш заповненим», – зазначає О. Насонова [7].

Від військових дій постраждали приблизно 1000 закладів харчування, додає Forbes засновниця компанії «Ресторанний консалтинг» Ольга Насонова. Часткове руйнування приміщення ресторану, за її словами, може принести збитки 100 тис. – 150 тис. грн, значні – від 500 тис. – 1 млн грн. Будівлі, які повністю зруйновані, – це збитки від \$100 тис., каже Насонова [9].

Ще однією важливою тенденцією, якої активно дотримується безліч закладів харчування по всій країні – це підтримка гарячими обідами, розробка і поставка сухих обідів. Об'єднання волонтерів під егідою Української ресторанної асоціації (УРА) від самого початку повномасштабної війни допомагає киянам та вимушеним переселенцям, що знайшли притулок у столиці. Смачна Варта вже 7 місяців

поспіль годує всіх, хто цього потребує. Гарячі серця й любов, з якою готують обіди, дарують найцінніше й найнеобхідніше – їжу й турботу, що зігриває, відновлює сили та дає втрачене відчуття домівки [10].

За 7 місяців роботи команда Смачної Варти приготувала понад 2 мільйони порцій. А щоб бути точними – 2 380 630 гарячих поживних обідів. До волонтерського руху долучився 21 заклад харчування, а також громадські організації й благодійні фонди, транспортні компанії й бізнеси та просто небайдужі мешканці міста [11].

Про пошкоджені внаслідок воєнних дій готелі в Україні точних даних немає. Серед тих, про які говорилося публічно, близько 12 готелів на майже 1000 номерів сукупно. Серед великих готелів – київський Alfavito (229 номерів), «Харків» (205 номерів), «Україна» в Чернігові (99 номерів) [9].

Незважаючи на війну, та надзвичайно складні умови функціонування, заклади продовжують працювати, та більше того, намагаються діяти у відповідності з екологічними стандартами. Актуальність досліджень в цьому напрямку підтверджується численними дослідженнями, які свідчать про значну роль екологічних ініціатив в діяльності закладів гостинності.

Журавка Ф. та інші (2023), наводить останні дані щодо функціонування закладів гостинності в Україні, характеризуючи основні проблеми, з якими довелось зіштовхнутися підприємцям під час війни. Водночас, відзначають необхідність трансформації готельного та ресторанного бізнесу шляхом впровадження стійких практик у діяльність, що допоможе закладам отримати конкурентну перевагу та збільшити свою частку ринку за рахунок залучення клієнтів, стурбованих екологічною стійкістю [12].

Ahmed Hassan Abdou та інші (2020) дослідили роль зелених готельних практик у досягненні цілей сталого розвитку, пов'язаних з навколишнім середовищем. Основний висновок цього дослідження полягає в тому, що готельні оператори повинні належним чином впроваджувати практики "зелених" готелів у свої операційні плани, для досягнення Цілей сталого розвитку (ЦСР), пов'язаних з навколишнім середовищем [13].

Антонова та інші (2023) досліджують питання споживання води в готелях. Аналіз практики управління водними ресурсами, дозволив визначити важливі фактори, що впливають на загальне споживання води. Особливу увагу було приділено використанню води в садах і впливу погодних умов [14].

Delgado Amelia та інші (2023) оцінюють роль туристичного сектору в утворенні харчових відходів, а також його потенціал для забезпечення сталого розвитку. На прикладі Великої Британії висвітлено загальні проблеми сектору, включаючи поводження з їжею, яка залишається нез'їденою, і необхідність точної оцінки харчових відходів [15].

Robert Stoney (2023) наводить ряд практичних кроків з діяльності готелю, щоб посилити шлях сталого розвитку; розглядає питання взаємодії готелів з громадами та аналізує існуючі проблеми, що виникають на сталому шляху [16].

Втім, ґрунтовних досліджень, що стосувалися б аналізу впровадження конкретних та реальних екологічних ініціатив, що впроваджуються закладами гостинності є одиниці. Відтак, на основі даних отриманого анкетування вітчизняних підприємств, ставимо за мету проаналізувати існуючу ситуацію.

Мета статті. Ціллю статті є аналіз впровадження існуючих та перспективних екологічних ініціатив закладами готельно-ресторанної галузі. Варто зазначити, що означені ініціативи вітчизняних підприємств сфери гостинності не обмежуються виключно вказаними заходами. Впевнені, що їх формат та варіанти є значно потужнішими. Характеристика стосується лише учасників опитування та є лише одним з прикладів, але головне – свідченням того, що заклади гостинності в Україні зацікавлені та реалізують екологічні практики. Отримані результати свідчать про готовність та бажання йти екологічним шляхом розвитку. Важливо підтримати у цей не легкий час для України заклади готельно-ресторанної галузі інформаційно, організаційно, а головне фінансово.

Методи. З метою проведення, вказаного в цілі статті аналізу, нами було використано метод аналізу та узагальнення даних, отриманих шляхом опитування. З метою отримання інформації про вже впроваджені екологічні ініціативи, нами було створено онлайн-анкету, яку було поширено серед представників галузі готельно-ресторанної сфери з Івано-Франківської, Львівської, Київської, Сумської, Одеської, Дніпропетровської, Хмельницької, Вінницької, Закарпатської, Харківської, Запорізької, Кіровоградської, Волинської та навіть Донецької областей. Опитування проводилося у період з 06 травня до 01 червня 2023 року. Дослідження було направлено 60 суб'єктам господарювання у сфері гостинності, тому з частотою відповідей у 71,7% вважаємо опитування дійсним. У таблиці 1 наведено вибірку за регіонами та сферами

Характеристика респондентів за регіонами та сферами діяльності

№ з/п	Область	Засоби розміщення					Заклади харчування	
		Готель	ГРК	Глем пінг	База відпочинку	Зелена садиба	Ресторан	Кав'ярня
1	Дніпропетровська						1	1
2	Львівська	2	1					2
3	Хмельницька	1				3		
4	Вінницька					1	1	
5	Закарпатська	1						
6	Івано-Франківська	2	1					
7	Запорізька							2
8	Одеська	2	1		4			5
9	Харківська							2
10	Київ						1	1
11	Сумська							4
12	Київська			1				
13	Волинська					1		
14	Донецька							1
15	Кіровоградська							1
		8	3	1	4	5	3	19

Джерело: сформовано авторами

діяльності. Опитування не було анонімним, але з метою уникнення проведення будь-яких асоціацій та оцінок щодо формату впровадження тими чи іншими закладами гостинності екологічних ініціатив, до уваги бралися лише регіональна приналежність та власне самі дані щодо екологізації закладів.

Загалом в опитуванні взяли участь 43 заклади гостинності, з яких 21 – засіб розміщення та 22 – заклади харчування (рис. 1). Засоби розміщення було представлено закладами у формі готелю, глемпінгу, бази відпочинку, зелених садиб. Заклади харчування – ресторани та кав'ярні.

Виклад основного матеріалу. У результаті аналізу, отриманих у ході опитування даних, вдалося встановити, що більша частина закладів-учасників анкетування впровадили ті чи інші екологічні ініціативи. Лише 7 закладів (16,3%) поки що не впроваджують жодних.

У розрізі характеристики впроваджених у діяльності закладів гостинності респондентів екологічних ініціатив, можна виокремити за такими основними напрямками, що стосуються

- управління відходами, в т. ч. їх сортування;
- активностей, що стосується економного або раціонального використання водних ресурсів;
- застосування альтернативних джерел енергії або економне споживання;
- зменшення footprint;

– заходи піклування про природне середовище функціонування закладу (рис. 2).

Отримані дані засвідчили, що найбільша кількість екологічних ініціатив забезпечується закладами гостинності у сфері управління відходами – у 27 закладах (62,8%), але заради об'єктивності уточнимо, що опитування проводилось з метою залучення закладів до конкурсу у цій сфері. Найбільш поширеним є впровадження сортування відходів – 19 закладів (або 44%) з 43 проаналізованих. Цей напрямок є одним з базових кроків. Сортують заклади, як правило, пластик, папір, скло та біологічні (органічні) відходи. Деякі заклади відзначили наявність боксів для збору небезпечних відходів, а саме відпрацьованих батарейок.

На другому місці за популярністю знаходяться заходи з впровадження безвідходних (англ. *Zero Waste*) рішень [17], які впроваджує 8 (18,6%) з 43 аналізованих закладів сфери гостинності. У характеристиці цього блоку серед застосовуваних заходів нами виокремлено основні підходи:

1. Запобігання утворенню відходів (англ. *reduce*) – відмова від одноразового посуду і, наприклад, використання багаторазових металевих соломинок для напоїв, знижка на каву у власне горнятко і продаж еко-горняток; відмова від одноразових пластикових пляшечок

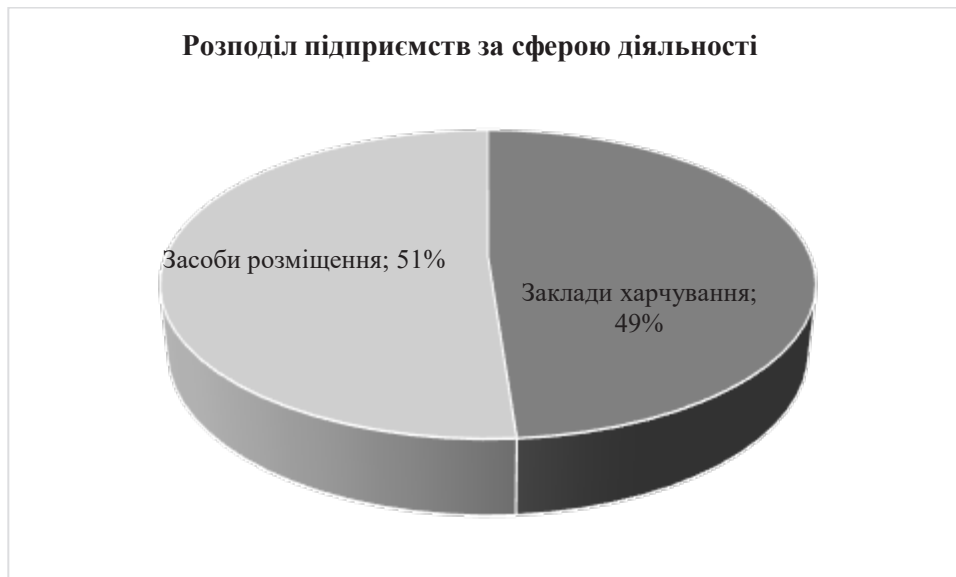


Рис. 1. Розподіл підприємств за сферою діяльності

Джерело: сформовано авторами



Рис. 2. Розподіл за видами впроваджених екологічних ініціатив у закладах готельно-ресторанної сфери

Джерело: сформовано авторами

з шампунем у готельних номерах; оптимізація органічних відходів шляхом коригування технологічних карт; розлив води у номерах у скляні графини [17] та

2. Зниження екологічного навантаження від вже існуючих відходів шляхом повторного використання (англ. *reuse*), наприклад передача органічних відходів на корм тваринам у фермерській господарстві неподалік, збір для повторного використання кавового жмиху тощо. Різноманітність підходів використання кавового жмиху вражає – від удобрення садової ділянки; посипання тротуарів взимку, до виготовлення кавового скрабу (самим підприємством) та інше.

Охорона навколишнього середовища в місці функціонування закладів гостинності є об'єктом діяльності у 13 (30,2%) з 43 учасників аналізу. Практичні кроки, що сприяють реалізації цієї ініціативи полягають у прибиранні елементів екосистеми (берег річки, парк) поблизу якого розташовано заклад гостинності, висаджування та підтримка росту дерев на території або поблизу; підтримка максимально наближеного до звичної екосистеми території закладу (заміна твердого покриття газонами); декор приміщень місцевими рослинами та квітами тощо. Важливо наголосити, що деякі заходи реалізуються власними силами аналізованих підприємств і

саме ці заклади є ініціаторами їх проведення, деякі – на рівні громади, міста, де заклади гостинності беруть посильну участь. У будь-якому варіанті – досягається важлива екологічна задача підтримки середовища існування громади.

Надзвичайно важливими заходами в площині довготривалого екологічного підходу діяльності закладів гостинності є впровадження спеціалізованих систем та обладнання щодо економії та раціонального використання водних ресурсів. Такі кроки є наступним кроком, після вже попередньо охарактеризованих та подекуди потребують більш значних фінансових інвестицій. Втім результат є більш значимим, тривалим та сталим. До таких заходів, що передбачають економію води, очищення каналізаційних стоків, збір дощової води (для господарських потреб), зменшення тиску в кранах подачі води та заклики до не щоденної зміни рушників вдаються лише 6 закладів (14%).

Одним з найбільш широких напрямів впровадження екологічних інновацій є зменшення екологічного сліду (екологічного відбитку / англ. *footprint*) показника впливу людської діяльності на навколишнє середовище. Він вимірює кількість природних ресурсів і екосистемних послуг, які потрібні для підтримки конкретного споживачького рівня та обробки викидів та відходів, що виробляються внаслідок цього споживання.

Екологічний слід враховує різноманітні аспекти впливу, такі як використання земельних ресурсів, водних ресурсів, лісів, викиди CO₂ та інших парникових газів, а також інші види забруднення та деградації природних середовищ. Екологічний слід допомагає оцінити, наскільки людська діяльність використовує природні ресурси та приносить зміни в екосистемі, порівнюючи це з природними можливостями Землі відновлювати ці ресурси і поглинати викиди.

Вимірювання екологічного сліду допомагає усвідомити необхідність сталого споживання та зменшення впливу людей на природне середовище для збереження екологічної рівноваги та збереження біорізноманіття [18].

На аналізованих підприємствах готельно-ресторанної сфери напрямами мінімізації екологічного сліду є пропонування страв рослинної їжі, використання продуктів з власної земельної ділянки або закупівля у місцевих фермерів, наявність власної пасіки. До таких або подібних заходів вдається 5 (11,6%) з 43 проаналізованих.

Найменша кількість учасників підтримують екологічні ініціативи в енергетичній сфері – зокрема, встановлення сонячних енергетичних

панелей, встановлення датчиків руху та LED освітлення. Такі кроки є більш вартісними, тому їх реалізовує всього 2 анкетованих підприємства (4,7%). Більшість із цих заходів можна віднести до кліматично дружніх, що дуже актуально зараз.

Таким чином, аналіз першого блоку дослідження засвідчив, що попри війну, яка триває в нашій країні вже майже 2 роки, підприємства галузі гостинності вдаються до значиміших чи менших кроків в напрямі екологічної політики своєї діяльності.

У другому блоці було поставлено питання щодо мрій у впровадженні екологічних ініціатив. Отримані відповіді нами було розподілено за трьома основними групами:

1. Заходи в силах впровадити самі підприємства сфери гостинності, але на це потрібні кошти, знання, технології;

2. Мрія про необхідність інституцій чи великих інфраструктурних об'єктів, що забезпечать довершеність процесу екологізації (найчастіше мова йде про роздільний забір сортованого сміття чи наявність сміттєпереробного заводу);

3. Мрія про зміну суспільної мисленнєвої парадигми шляхом вибору екологічної поведінки населенням.

Кроки першої групи реально реалізувати підтримкою грантових програм міжнародних або вітчизняних донорів. Як перспектива – зробити знижку в оподаткуванні за впровадження екологічних стандартів діяльності за чітким алгоритмом. Зекономлені гроші можна буде направляти на покриття кредиту, якщо одразу не буде можливості придбати обладнання. Можлива також підтримка держави чи фінансових організацій для надання безвідсоткових кредитів під реалізацію комплексних програм з управління відходами.

Реалізацію проєкту з організації та впровадження комплексної програми поводження з відходами можлива до реалізації лише на рівні держави з дотримання усіх норм міжнародних правил. Не зважаючи на військову ситуацію в країні, у червні 2022 року було прийнято Закон України «Про управління відходами». Хочеться вірити, що й надалі війна не стане перепорою таких важливих нормотворчих змін, а запропоновані заходи неодмінно стануть елементом стратегії післявоєнного відновлення.

Суспільна мисленнєва парадигма змінюватиметься шляхом глобальної інформаційної кампанії та розумінням відповідальності кожної людини. Це питання обов'язку кожного свідомого громадянина та зайняти по часу може

не одне десятиліття чи й покоління. Втім задачею вже нашого часу має стати впровадження навчальних програм екологічного спрямування на усіх рівнях (дошкільна, шкільна, професійна, університетська освіта) освіти, щоб цей стиль почав формуватися у молодшого покоління.

Дискусія та рекомендації. Таким чином, проведений аналіз засвідчив, що навіть не зважаючи на воєнні дії на території України, сфера готельно-ресторанного господарства підтримує шлях екологічного розвитку. Наголошуємо, що наведене дослідження відображає лише частковий результат окремих вітчизняних підприємств, але їх географія, площа екологічних ініціатив, що набули впровадження є предметним і показовим зразком по всій країні. І в аспекті впровадження більш доступних фінансово і організаційно заходів; і в недостатності коштів на більш серйозні програми; і в бажанні покращувати не лише власну діяльність, але й бути генеруючими екологічні зміни підприємствами у громадах існування. В якості рекомендацій щодо можливих перспектив впровадження екологічних ініціатив в діяльності закладів готельно-ресторанної галузі в Україні під час війни з метою забезпечення сталого розвитку, наведемо наступні:

1. Залучення грантових можливостей для фінансування екологічних програм розвитку вітчизняних закладів гостинності. Це можуть міжнародні фонди, програми розвитку, окремі країни, що беруть кураторство над визначеними регіонами України для їх підтримки у післявоєнному відновленні. «Зелені стандарти» в усіх сферах діяльності, в тому числі і у готельно-ресторанному господарстві. Саме такий шлях є запорукою сталого розвитку країни.

2. Важливо на рівні держави визначити екологічний вектор розвитку і дотримуватися їх впродовж усього життєвого циклу підприємств. Журавка та ін. (2023) стверджують, що уряд має запровадити стандарти зеленого будівництва при відновленні пошкоджених об'єктів або будівництві нових готелів, ресторанів і кафе у післявоєнний період.

3. Важливо проводити поступове і плано-мірне навчання персоналу сфери гостинності екологічним стандартам діяльності. Такі знання допоможуть і бути готовим до майбутніх більш широких практик, а також стати амбасадорами екологічної політики для гостей закладів, формуючи їх стійку екологічну поведінку. Таке навчання може включати в себе декілька рівнів: від

найпростіших кроків, що можуть бути впроваджені в закладах, до визначення заклад гостинності (ресторан чи кафе) осередком екологічності в місті чи громаді.

4. Там де можливо – вже зараз заохочувати заклади здійснювати закупівлю безпечних для природи видів посуду, відмовлятися там де можна від використання пластику.

5. Проводити потужну інформаційну політику шляхом розвитку громадських організацій та рухів, що допомагатимуть закладам сфери гостинності шляхом проведення майстер-класів, екологічних аудитів, навчальних програм, підготовкою та розповсюдження конкретних посібників переходу на еко.

Висновки і пропозиції. Метою роботи є аналіз впровадження існуючих та перспективних екологічних ініціатив закладами готельно-ресторанної галузі в умовах війни. Для характеристики поточного стану та визначення перспектив, а також виявленні на основі отриманих даних перспектив, було проведено опитування представники з найрізноманітніших закладів гостинності в Україні з Дніпропетровської, Львівської, Хмельницької, Вінницької, Закарпатської, Івано-Франківської, Запорізької, Одеської, Харківської, міста Київ, Сумської, Київської, Волинської, Донецької, Кіровоградської областей. Результати свідчать, що основними напрямками реалізації екологічних ініціатив є сортування сміття, Zero Waste практика, охорона та підтримка природи у середовищі функціонування, управління використання водними та енергетичними ресурсами та зменшення екологічного сліду. Значну перевагу заклади гостинності віддають простим крокам, що потребують невеликих фінансових інвестицій. Найпопулярнішим способом реалізації екологічної політики є сортування відходів (44%), ще 33% сповідують Zero Waste підхід, а 31% вживають заходів з організації охорони та підтримки природного середовища в громаді функціонування.

Підводячи підсумки, можна впевнено констатувати, що попри широкомасштабну війну, що триває в Україні, заклади гостинності не лише намагаються ефективно функціонувати, вони також готові до розвитку екологічним шляхом. Ці результати є цінними з позиції майбутньої підтримки та інвестиційної політики в Україні. Головне, що мають заклади – це бажання впровадження екологічних ініціатив, розвиток підходу сталого розвитку та інтеграції у світове співтовариство.

Література:

- Environmental impacts of the war in Ukraine and prospects for a green reconstruction. 1 July 2022. URL: <https://www.oecd.org/ukraine-hub/policy-responses/environmental-impacts-of-the-war-in-ukraine-and-prospects-for-a-green-reconstruction-9e86d691/#figure-d1e416> (дата звернення: 13.11.2023).
- The war has devastated Ukraine's environment, too. 12 January, 2023. URL: <https://www.economist.com/europe/2023/01/12/the-war-has-devastated-ukraines-environment-too> (дата звернення: 13.11.2023).
- Cheetham J. From Niche to Necessary: Why The Eco-Hotel Is Going Mainstream. April, 2023. URL: https://www.hotelexecutive.com/business_review/7595/from-niche-to-necessary-why-the-eco-hotel-is-going-mainstream (дата звернення: 13.11.2023).
- Global Hotel Decarbonisation Report. URL: <https://sustainablehospitalityalliance.org/resource/global-hotel-decarbonisation-report/> (дата звернення: 13.11.2023).
- Бізнес тримається. Сім рестораторів про ситуацію на ринку, ціни та меню військового часу. URL: <https://biz.nv.ua/ukr/economics/robo-ta-restoraniv-pid-chas-viyni-vidviduvanist-cini-novini-ukrajini-50283218.html> (дата звернення: 13.11.2023).
- Билан О. Война полностью разрушила экономику Украины? Откуда вообще в бюджете страны хоть какие-то деньги? И что будет зимой? URL: <https://meduza.io/feature/2022/10/11/voyna-polnostyu-razrushila-ekonomiku-ukrainy-otkuda-voobshe-v-byudzhet-strany-hot-kakie-to-dengi-i-cto-budet-zimoy> (дата звернення: 13.11.2023).
- Де рестораторам жити добре. Як змінився ринок кафе та ресторанів за пів року війни – інфографіка. URL: <https://biz.nv.ua/ukr/consmarket/yak-za-pivroku-viyni-zmini-vsya-ukrajinskiy-rinok-kafe-ta-restoraniv-novini-ukrajini-50267978.html> (дата звернення: 13.11.2023).
- Как работают рестораны в Украине во время войны. URL: <https://strana.today/articles/analysis/388655-kak-restoranyv-zhivajut-v-voynu-i-skolko-zavedenij-ostanetsja-v-ukraine-poslenee.html> (дата звернення: 13.11.2023).
- Ракети замість відвідувачів. Війна пошкодила понад 1000 ресторанів, кафе та готелів. Як бізнес їх відновлює і чим може допомогти держава. URL: <https://forbes.ua/money/raketi-zamist-vidviduvachiv-viyna-poshkodila-ponad-1000-restoraniv-kafe-ta-goteliv-yak-biznes-ikh-vidnovlyue-i-chim-mozhe-dopomogti-derzhava-14022023-11725> (дата звернення: 13.11.2023).
- Кухонні війська. Як кийські заклади допомагають протистояти російським окупантам. URL: <https://nv.ua/ukr/kyiv/viynav-ukrajini-yak-restorani-kiyeva-dopomagayut-zbroynim-silam-novini-kiyeva-50221603.html> (дата звернення: 13.11.2023).
- Смачна Варта 7 місяців годує киян і тих, хто втратив домівку: історія волонтерського руху в цифрах та фактах. URL: <https://posteat.ua/news/smachna-varta-7-misyaciv-goduye-kiyan-i-tix-xto-vtrativ-domivku-istoriya-volonterskogo-ruxu-v-cifrah-ta-faktax/> (дата звернення: 13.11.2023).
- Zhuravka F., Nebaba N., Yudina O., Naponenko S. and Filatova H. The hospitality market in Ukraine: War challenges and restoration possibilities. *Innovative Marketing*. 2023. № 19(1). С. 140–150. DOI: [http://dx.doi.org/10.21511/im.19\(1\).2023.12](http://dx.doi.org/10.21511/im.19(1).2023.12) (дата звернення: 13.11.2023).
- Ahmed Hassan Abdou, Thowayeb Hassan Hassan and Mohammed Moustafa El Dief. A Description of Green Hotel Practices and Their Role in Achieving Sustainable Development. *Sustainability*. 2020. Vol. 12. DOI: <https://doi.org/10.3390/su12229624> (дата звернення: 13.11.2023).
- Antonova Nataliia, Javier Mendoza-Jiménez, Inés Ruiz-Rosa. Determinants of Water Consumption in Hotels: New Insights Obtained through a Case Study. *Water*. 2023. № 15. DOI: <https://doi.org/10.3390/w15173049> (дата звернення: 13.11.2023).
- Delgado A., Rodriguez R., Staszewska A. Tackling Food Waste in the Tourism Sector: Towards a Responsible Consumption Trend. *Sustainability*. 2023. № 15. DOI: <https://doi.org/10.3390/su151713226> (дата звернення: 13.11.2023).
- Greening The Supply Chain: How to Make Simple & Impactful Changes for The Planet. URL: https://www.hotelexecutive.com/business_review/7599/greening-the-supply-chain-how-to-make-simple-impactful-changes-for-the-planet (дата звернення: 13.11.2023).
- 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. URL: <https://zerowaste.org.ua/2023/09/25/posibnyk-zeleni-ideyi-v-horeca-ukrayinski-biznesy/> (дата звернення: 13.11.2023).
- Megan McDonough The Footprint of Your Life. URL: <https://wholebeinginstitute.com/footprint-of-life/> (дата звернення: 13.11.2023).

References:

- Environmental impacts of the war in Ukraine and prospects for a green reconstruction. (July 1, 2022). Available at: <https://www.oecd.org/ukraine-hub/policy-responses/environmental-impacts-of-the-war-in-ukraine-and-prospects-for-a-green-reconstruction-9e86d691/#figure-d1e416> (accessed November 13, 2023).
- The war has devastated Ukraine's environment, too. (January 12, 2023). Available at: <https://www.economist.com/europe/2023/01/12/the-war-has-devastated-ukraines-environment-too> (accessed November 13, 2023).
- Cheetham J. (2023) From Niche to Necessary: Why The Eco-Hotel Is Going Mainstream. Available at: https://www.hotelexecutive.com/business_review/7595/from-niche-to-necessary-why-the-eco-hotel-is-going-mainstream (accessed November 13, 2023).
- Global Hotel Decarbonisation Report. Available at: <https://sustainablehospitalityalliance.org/resource/global-hotel-decarbonisation-report/> (accessed November 13, 2023).
- Biznes trymaetsia. Sim restoratoriv pro sytuatsiiu na rynku, tsyny ta menui viiskovoho chasu [Business is holding up. Seven restaurateurs talk about the market situation, prices and wartime menus]. Available at: <https://biz.nv.ua/ukr/economics/robo-ta-restoraniv-pid-chas-viyni-vidviduvanist-cini-novini-ukrajini-50283218.html> (accessed November 13, 2023).
- Bylan O. Voyna polnostyu razrushila ekonomiku Ukraini? Otkuda voobshe v byudzhet-strani khot kakie-to dengi? I chto budet zimoi? [Has the war completely destroyed Ukraine's economy? Where is any money in the country's budget coming from? And what will happen in winter?]. Available at: <https://meduza.io/feature/2022/10/11/voyna-polnostyu-razrushila-ekonomiku-ukrainy-otkuda-voobshe-v-byudzhet-strany-hot-kakie-to-dengi-i-cto-budet-zimoy> (accessed November 13, 2023).
- De restoratoram zhyty dobre. Yak zminyvsia rynek kafe ta restoraniv za piv roku viyni – infografika [Where restaurateurs live well. How the café and restaurant market has changed over the six months of war - infographic]. Available at: <https://biz.nv.ua/ukr/consmarket/yak-za-pivroku-viyni-zminivvsia-ukrajinskiy-rinok-kafe-ta-restoraniv-novini-ukrajini-50267978.html> (accessed November 13, 2023).
- Kak rabotayut restorani v Ukraine vo vremya voini [How restaurants work in Ukraine during the war]. Available at:

- <https://strana.today/articles/analysis/388655-kak-restorany-vyzhivajut-v-voynu-i-skolko-zavedenij-ostanetsja-v-ukraine-posle-nee.html> (accessed November 13, 2023).
9. Rakety zamist vidviduvachiv. Viina poshkodyla ponad 1000 restoraniv, kafe ta hoteliv. Yak biznes yikh vidnovliuie i chym mozhe dopomohty derzhava [Rockets instead of visitors. The war damaged more than 1000 restaurants, cafes and hotels. How businesses are restoring them and how the state can help]. Available at: <https://forbes.ua/money/raketi-zamist-vidviduvachiv-viyana-poshkodyla-ponad-1000-restoraniv-kafe-ta-goteliv-yak-biznes-ikh-vidnovlyue-i-chim-mozhe-dopomogti-derzhava-14022023-11725> (accessed November 13, 2023).
 10. Kukhonni viiska. Yak kyivski zaklady dopomahaiut protystoiaty rosiiskym okupantam [Kitchen troops. How Kyiv institutions help to resist the Russian occupiers]. Available at: <https://nv.ua/ukr/kyiv/viyana-v-ukrajini-yak-restorani-kiyeva-dopomagayut-zbroynim-silam-novini-kiyeva-50221603.html> (accessed November 13, 2023).
 11. Smachna Varta 7 misiatsiv hoduie kyian i tykh, khto vtratyl domivku: istoriia volonterskoho rukhu v tsvyfrakh ta faktakh [Smachna Varta has been feeding Kyiv residents and those who lost their homes for 7 months: the history of the volunteer movement in figures and facts.]. Available at: <https://posteat.ua/news/smachna-varta-7-misyaciv-goduye-kiyan-i-tix-xtovrativ-domivku-istoriya-volonterskogo-ruxu-v-cifrax-ta-faktax/> (accessed November 13, 2023).
 12. Zhuravka F., Nebaba N., Yudina O., Haponenko S. and Filatova H. (2023). The hospitality market in Ukraine: War challenges and restoration possibilities. *Innovative Marketing*, no. 19(1), pp. 140–150. DOI: [http://dx.doi.org/10.21511/im.19\(1\).2023.12](http://dx.doi.org/10.21511/im.19(1).2023.12) (accessed November 13, 2023).
 13. Ahmed Hassan Abdou, Thowayeb Hassan Hassan and Mohammed Moustafa El Dief (2020) A Description of Green Hotel Practices and Their Role in Achieving Sustainable Development. *Sustainability*, vol. 12. DOI: <https://doi.org/10.3390/su12229624> (accessed November 13, 2023).
 14. Antonova Nataliia, Javier Mendoza-Jiménez, Inés Ruiz-Rosa (2023) Determinants of Water Consumption in Hotels: New Insights Obtained through a Case Study. *Water*, no. 15. DOI: [10.3390/w15173049](https://doi.org/10.3390/w15173049) (accessed November 13, 2023).
 15. Delgado A., Rodriguez R., Staszewska A. (2023) Tackling Food Waste in the Tourism Sector: Towards a Responsible Consumption Trend. *Sustainability*, no. 15 DOI: <https://doi.org/10.3390/su151713226> (accessed November 13, 2023).
 16. Greening The Supply Chain: How to Make Simple & Impactful Changes for The Planet. Available at: https://www.hotelexecutive.com/business_review/7599/greening-the-supply-chain-how-to-make-simple-impactful-changes-for-the-planet (accessed November 13, 2023).
 17. 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. Available at: <https://zerowaste.org.ua/2023/09/25/posibnyk-zeleni-ideyi-v-horeca-ukrayinski-biznesy/> (accessed November 13, 2023).
 18. Megan McDonough The Footprint of Your Life. Available at: <https://wholebeinginstitute.com/footprint-of-life/> (accessed November 13, 2023).

Summary. The article focuses on the ecological initiatives being launched by the hotel and restaurant business in Ukraine. The methodological base was represented by the method of analysis and generalization of data obtained by questionnaire. The survey was being held in May and June 2023 after the war in Ukraine had started, therefore, the article suggests a detailed analysis of the state of the hotel and restaurant industry during the war. 43 hospitality establishments took part in the survey, of which 21 were accommodation facilities and 22 were catering enterprises. The geographical location of the respondents is versatile: it is represented by the central, southern, northern and western regions, the Donetsk region including. It was established that the main environmental initiatives launched by the Ukrainian institutions participating in the survey are the following: general issues in the field of Zero Waste management, use of the alternative energy sources or economical consumption, Footprint reduction as well as measures taken to preserve the natural environment of the facility. Thus, the obtained data pointed to the fact that despite the war held on the territory of Ukraine for almost 2 years, the hotel and restaurant enterprises make relatively significant steps in the direction of the environmental policy of their activities. Besides, the survey tackled upon the issued as to the dreams of institutions in implementing environmental initiatives. On the basis of the received data, prospects for the implementation and financing of environmental initiatives by hotel and restaurant business were determined. Among them one can mention support for grant programs by international or domestic donors; support of the state or financial organizations in providing an interest-free loan for launching complex waste management programs; global information campaign and understanding the responsibility of each citizen for being environmentally friendly; implementation of green curricula at all levels of education, etc. We conclude that despite the large-scale war going on in Ukraine, the hotel and restaurant establishments are not only taking efforts to function effectively, they are also ready for ecologically conscious development. These results are valuable in terms of prospective support and investment policy in Ukraine. It is important that the hotel and restaurant institutions are striving for launching environmental initiatives, working out an approach to sustainable development and integration into the world community.

Key words: environmental initiatives, Zero Waste approach, waste management system, hospitality industry, war in Ukraine.