

ДВНЗ «Ужгородський національний університет
Факультет туризму та міжнародних комунікацій

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ: ПЕРСПЕКТИВИ ТА ВИКЛИКИ

IV МІЖНАРОДНА НАУКОВА
КОНФЕРЕНЦІЯ

22–23 КВІТНЯ
2026

Ужгород





Міністерство освіти і науки України,
Управління туризму та курортів Закарпатської обласної військової адміністрації
ДВНЗ «Ужгородський національний університет»
Факультет туризму та міжнародних комунікацій
Київський національний університет імені Тараса Шевченка, географічний факультет,
кафедра країнознавства та туризму
Державний біотехнологічний університет
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Карпатський національний університет імені Василя Стефаника
ДВНЗ «Хмельницький національний університет»
Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
Antalya Bilim University (Turkey)
Інститут економічного розвитку та соціальних досліджень (Туреччина)
WSHIU Academy of Applied Sciences (Poland)
Agora Italian Academy (Італія)
Батумський державний університет імені Шота Руставелі (Грузія)
Молдавський державний університет (Молдова)

МАТЕРІАЛИ
IV МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ СФЕРИ
ГОСТИННОСТІ: ПЕРСПЕКТИВИ ТА ВИКЛИКИ»

Збірник наукових праць

22-23 квітня 2026 р.

Ужгород
2026

УДК 338.48:640.4(043.2)

A43

Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали IV Міжнародної наукової конференції (22-23 квітня 2026 р.) [Електронне видання]. – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла, 2026. 463 с. ISBN 978-617-8576-24-0 (PDF)

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ

Наталія Габчак, голова редакційної колегії, кандидатка географічних наук, декан факультету туризму та міжнародних комунікацій ДВНЗ «УжНУ»

Mehmet Yazıcı, Prof. Dr. Dean of the Faculty of Tourism, Antalya Bilim University (Antalya, Türkiye)

Gözdegül Başer, Assoc. Prof. Dr., Head of the Department of Tourism Management, Vice Dean, Faculty of Tourism, Antalya Bilim University (Antalya, Türkiye)

Atiya Thabet Abuharris, Professor, The Libyan Academy of Post Graduate Study, Tourism and Hospitality Department (Libya)

Paulina Kolisnichenko, Doctor of Economic Sciences, Vice Rector for International Cooperation, WSHIU Academy of Applied Sciences, Poznan, (Poland)

Mauro di Chicco, Founder & General Manager, Educational organization «Agora Italian Academy» (Italian)

Anzor Devadze, PhD in Economics, Professor, Faculty of Tourism, Head of the Department of Tourism, Batumi Shota Rustaveli State University (Georgia)

Maria Hamuraru, Doctor of Economics, Associate Professor, Vice-rector of economic and financial activity, Moldova State University

Сергій Запотоцький, доктор географічних наук, професор, декан географічного факультету Київського національного університету імені Тараса Шевченка

Мирослав Заячук, доктор географічних наук, професор, декан географічного факультету Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича

Володимир Великочий, доктор історичних наук, професор, декан факультету туризму Карпатського національного університету імені Василя Стефаника

Ігор Журба, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, ДВНЗ «Хмельницький національний університет»

Галина Омельченко, кандидат економічних наук, доцент, завідувачка кафедри туризму, Державний біотехнологічний університет, м. Харків

Василь Кифяк, доктор економічних наук, професор, Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

Ганна Машіка, доктор географічних наук, професорка, завідувачка кафедри туризму, ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

Роман Корсак, доктор історичних наук, професор, завідувач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства, ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

Руслана Жовтани, кандидат філологічних наук, доцент, завідувачка кафедри міжнародних комунікацій ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

Галина Кіш, кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства, ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

Мар'яна Попик, кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства, ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

Відповідальний секретар: Уляна Ханас, кандидат філософських наук, доцентка кафедри туризму, ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

Технічна підтримка: Іван Годя, кандидат економічних наук, доцент кафедри ТІПРГ, ДВНЗ «Ужгородський національний університет»

*Рекомендовано до друку та опублікування
Вченою радою ДВНЗ «Ужгородський національний університет»
(протокол №7 від 30 квітня 2026 р.)*

Матеріали подані в авторській редакції. Відповідальність за достовірність наведеної інформації, зокрема статистичної, власних імен, фактів, цитат та інших даних несуть автори публікацій.

Максим Лемко, Надія Мельник	
Досвід організації компліментарних послуг у міжнародних готельних мережах	327
Ірина Лошенюк, Галина Полянко	
Особливості маркетингових комунікацій та управління продажами у сфері гостинності	331
Лілія Лояк, Раїса Загнибіда	
Інтеграція технік ферментації в меню ресторанів як фактор залучення гостротуристів до Івано-Франківщини	334
Олексій Малярчук	
Фінансові механізми підтримки готельно-ресторанного бізнесу в умовах трансформації економіки	338
Камілла Мамчий, Тетяна Брикова	
Концепція «Food Waste Zero» як елемент сталого розвитку індустрії гостинності	343
Крістіан-Ян Ман, Іван Годя	
Цифрові маркетингові тенденції в готельно-ресторанному бізнесі	347
Юлія Маначинська	
Банківське стале кредитування та готельний бізнес України в умовах воєнного стану	352
Валентина Мацур, Галина Кіш	
Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу	356
Ірина Мустеца	
Значення екологічного аудиту на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	359
Тетяна Незвещук-Козут	
Інноваційні маркетингові комунікації у сфері гостинності в умовах невизначеності та ризиків	363
Світлана Охріменко, Леся Польова, Павло Вичівський	
Перспективи впровадження мобільної гастрономії як чинника розвитку туристичної привабливості	366
Анастасія Паращук	
Сталий розвиток та концепція «Zero-waste» як конкурентні переваги сучасного готельно-ресторанного бізнесу	369

Камілла Мамчій

здобувачка за ОПП «Готельно-ресторанна справа»

Тетяна Брикова

канд. техн. наук, доцент

Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ, Україна

КОНЦЕПЦІЯ «FOOD WASTE ZERO» ЯК ЕЛЕМЕНТ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Сфера гостинності потребує оновлення підходів із пріоритетом ресурсозбереження. Заклади, орієнтовані на раціональне використання ресурсів, мають значні перспективи розвитку та підвищену конкурентоспроможність. Це пов'язано з їх здатністю реагувати на виклики ринку: зростання вартості енергоресурсів, нестабільність постачання сировини, необхідність оптимізації витрат, посилення екологічних вимог і підвищення очікувань споживачів щодо якості та сталості послуг.

В ресторанній індустрії ці тенденції реалізуються через впровадження практик сталого розвитку, зокрема вибір продуктів і страв з урахуванням їхнього впливу на здоров'я та довкілля, зменшення харчових відходів, відповідальне використання ресурсів із пріоритетом локальної сировини, а також підтримку екологічної рівноваги та збереження культурної спадщини. Війна в Україні, пандемії, проблеми з ланцюгами поставок та висока інфляція тільки загострили проблему сталого розвитку.

Політика сталого розвитку поєднує економічне зростання, соціальну рівність та захист навколишнього середовища для задоволення поточних потреб без шкоди для майбутніх поколінь. Цілі сталого розвитку, затверджені Організацією Об'єднаних Націй у межах ініціативи Порядок денний у сфері сталого розвитку до 2030 року (*United Nations, 2015*). Однією із найактуальніших тенденцій сталого розвитку індустрії гостинності є політика безвідходного виробництва.

Міжнародний досвід демонструє ефективність концепції «Food Waste Zero». Одним із перших ресторанів, який впровадив дану концепцію є «Silo» (Велика Британія), який орієнтується на сезонні інгредієнти, локальних постачальників та повну відмову від пакування, зокрема використання багаторазових контейнерів (*Filimonau et al., 2023*). Схожі принципи впроваджує швейцарська компанія «Brauerei Locher», яка переробляє побічні продукти пивоваріння у харчові продукти під брендом «Brewbee». У Скандинавії ресторан «Nolla» реалізує модель «Food Waste Zero» через локальні закупівлі, сезонне меню, відсутність одноразового пластику та компостування органічних відходів; формат закладу передбачає дегустаційні сети без індивідуального вибору страв. В Іспанії ресторан «Azurmendi» інтегрує zero waste-підхід у поєднанні з баскською гастрономічною традицією, використовуючи відновлювану енергію, систему збору дощової води та локальні продукти (*Güneş, 2024*).

В Україні напрями сталого розвитку в ресторанному господарстві, зокрема концепція «Food Waste Zero», перебувають на етапі становлення та поступового розвитку. Її реалізація відбувається переважно через громадські й бізнес-ініціативи на тлі імплементації європейських підходів до управління відходами, що створює передумови для розвитку інноваційних гастрономічних проєктів.

Буковина характеризується сприятливими природно-кліматичними умовами та наявністю розвиненої мережі малих фермерських господарств. Використання локальної сировини дозволить забезпечити свіжість інгредієнтів; підтримку місцевих виробників; збереження гастрономічної ідентичності регіону; зменшення вуглецевого сліду, адже скорочується транспортна логістика.

У цьому контексті місто Чернівці є перспективною платформою для впровадження концепції «Food Waste Zero». Активне культурне середовище, туристичний потенціал, мультикультурна гастрономічна спадщина та відкритість споживачів до інновацій зумовлюють перспективність створення закладів такого формату.

Місія та цінності закладів формату «Food Waste Zero» формуватимуться на основі комплексного підходу та охоплюватимуть:

↪ Екологічний аспект: зменшення кількості відходів, особливо харчових та негативного впливу на довкілля. Використання «некрасивих», але якісних овочів і фруктів.

↪ Соціальний аспект: формування нової культури споживання серед мешканців Чернівців, виховання відповідальності за ресурси

↪ Освітньо-громадський аспект: популяризація культури усвідомленого харчування

↪ Економічний аспект: оптимізація витрат на сировину та утилізацію відходів

↪ Гастрономічний аспект: поєднання традиційних буковинських смаків із сучасними технологіями zero waste

↪ Партнерський аспект: формування мережі взаємовигідних і сталих відносин із локальними виробниками, фермерами, екоініціативами та навчальними закладами

Важливою складовою діяльності закладів з концепцією «Food Waste Zero» є інноваційний розвиток, адже саме технологічні рішення забезпечують ефективність, екологічність та конкурентоспроможність закладу. Використання сучасного енергоефективного обладнання сприятиме зниженню витрат енергії та води, оптимізації виробничих процесів і підвищенню безпеки праці. Цифрові системи обліку продуктів і контролю за залишками дозволяють точно планувати закупівлі, уникати перевитрат сировини та своєчасно відстежувати рівень запасів. Це мінімізує ризик псування продуктів і сприяє реалізації принципів нульових відходів. Важливою складовою також є пошук інноваційних способів переробки та зберігання сировини – від технологій вакуумного пакування до використання дегідраторів для створення нових продуктів з побічної сировини (снеків, порошків, добавок тощо). Запропонований підхід відповідає Цілі сталого розвитку 12 «Відповідальне споживання та виробництво», яка спрямована на раціональне використання

ресурсів та суттєве зменшення обсягів відходів шляхом їх запобігання, переробки та повторного використання.

Таким чином, впровадження концепції «Food Waste Zero» у сфері гостинності є не просто етичним вибором, а стратегічною необхідністю для сталого розвитку індустрії в умовах сучасних кризових викликів, адже сприяє підвищенню ресурсоефективності, формуванню екологічної культури споживання та розвитку конкурентоспроможних гастрономічних проєктів на локальному рівні.

Список використаних джерел:

1. United Nations. (2015). Transforming our world: The 2030 Agenda for Sustainable Development. <https://sdgs.un.org/goals>
2. Filimonau, V., Matute, J., Kubal-Czerwińska, M., & Mika, M. (2023). Resourcefulness of chefs and food waste prevention in fine dining restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 108, 103368. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431922002341>
3. Güneş, S.G. (2024). Eco-gastronomy, tourism and sustainability: The rise of sustainable restaurants in the world. *Erasmus International Academic Research Symposium on Educational and Social Sciences*. <https://www.thesunprogram.com/research-platform/general/eco-gastronomy,-tourism-and-sustainability-the-rise-of-sustainable-restaurants-in-the-world>