

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**91-а**  
**Міжнародна наукова**  
**конференція молодих учених,**  
**аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –**  
**вирішенню проблем**  
**харчування людства у ХХІ**  
**столітті"**

**7–11 квітня 2025 р.**

**Частина 3**

---

**Київ НУХТ 2025**

**91<sup>st</sup> International** scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievement to the 21st century nutrition problem solution", April, 7–11, 2025. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 91<sup>th</sup> International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

ISBN 978-966-612-358-2

© NUFT, 2025

---

**Матеріали** 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 7–11 квітня 2025 р. – Київ: НУХТ, 2025. – Ч.3. – 508 с.

Видання містить матеріали 91-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

ISBN 978-966-612-358-2

© НУХТ, 2025

## Зміст

<b>20. Економіка та управління</b> .....	8
20.1. Економічна теорія.....	9
20.2. Сучасні методи управління підприємством.....	33
20.3. Економіка підприємств харчової промисловості.....	65
20.4. Економіко-правове забезпечення бізнесу.....	95
20.5. Менеджмент персоналу.....	114
20.6. Маркетинг.....	147
20.7. Міжнародна економіка.....	227
<b>21. Обліково-фінансова діяльність</b> .....	236
21.1. Облік, аудит та аналіз на підприємствах.....	237
21.2. Фінанси.....	258
<b>22. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес</b> .....	273
22.1. Готельно-ресторанна справа.....	274
22.2. Організація готельного та туристичного обслуговування.....	306
22.3. Технологія ресторанної продукції.....	333
<b>23. Гуманітарні дисципліни</b> .....	396
23.1. Історія України.....	397
23.2. Історія української культури.....	423
23.3. Філософія і психологія.....	444
<b>24. Іноземні мови</b> .....	460
24.1. Іноземні мови професійного спрямування.....	461
24.2. Ділова англійська мова і міжнародна комунікація.....	495

## 5. Безвідходне виробництво, запорука сталого розвитку вітчизняного ресторанного бізнесу

Андрій Довгаюк, Аліна Ковтун, Лариса Шаран

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Найбільш популярною тенденцією у світі є розвиток сучасних ресторанних технологій, які орієнтуються на екологічність, автоматизацію, діджиталізацію, нові формати приготування страв та клієнтоорієнтованість.

**Матеріали і методи.** Проаналізовано закордонний та вітчизняний досвід впровадження екологічних ініціатив в закладах ресторанного господарства. Здійснено теоретичний аналіз із використанням статистичних методів обробки інформації.

**Результати.** У всьому світі сьогодні виникає багато запитань пов'язаних зі збереження довкілля, зокрема в ресторанному бізнесі, які базують на основних поняттях: екологічний менеджмент, збереження електроенергії та водних ресурсів, ефективне сортування сміття та зменшення харчових відходів.

На нашу думку, одним із перспективних еко-напрямків у закладах ресторанного господарства – зменшення харчових відходів шляхом впровадження безвідходного виробництва. Принцип роботи безвідходних технологій базується на мінімалізації харчових відходів, повторному використанню вторинної сировини та екологічних технологіях. Основна ідея цього виробництва полягає у створенні циклічного процесу де кожен харчовий продукт використовується максимально ефективно.

Для впровадження концепції безвідходного виробництва в закладах ресторанного господарства необхідно дотримуватися основних принципів: планування закупівель та повноцінне використання сировини (точний розрахунок інгредієнтів, використання локальних продуктів, дотримуватись технологій FIFO, First In, First Out); своєчасне перероблення харчових відходів; альтернативні способи приготування (використання су-від, ферментації, неідеальних продуктів); використання екологічного посуду (виробленого з безпечного матеріалу).

В зарубіжних країнах за таким принципом вже працюють підприємства харчування – «Silos» у Великій Британії (постачають всі продукти без упаковки, налагоджене компостування відходів, автономність у виробництві хлібобулочних виробів, перероблені матеріали для посуду та меблів). У Фінляндії гості приходять у заклад «Nolla» із своїм посудом, також цей заклад повністю відмовився від використання сміттєвих баків та використовує багаторазову еко-тару. У ресторані «Amass», що знаходиться у Данії використовують продукти з власного органічного саду, старий хліб використовують для повторного виробництва у приготуванні крафтового пива та квасу, а також готують соуси із обрізків сировини.

Більшість закладів ресторанного господарства – «I Liva cafe», «Eco Buffet», «Акваріус» в Україні на сьогодні теж роблять відповідні кроки, щодо підтримки еко-напрямків, а саме запроваджують використання еко-посуду, вирощування та використання органічної сировини з частковим компостуванням харчових відходів.

**Висновок.** Безвідходне виробництво – це не просто тренд, але й показник привабливості та конкурентоспроможності закладу, збереження природних ресурсів для майбутніх поколінь та підвищення екологічної відповідальності споживача.

### Література.

1. СТАБМАН: інноваційні ідеї: веб-сайт URL: <https://www.stabman.com.ua/tendentsiia-chystoi-etyketky-ne-nova-ale-shcho-vona-naspravdi-oznachae>