

УДК 338.48:640.4:502.131.1

Андренко І. Б.*iryuaandrenko@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-4530-9445**Researcher ID: F-7676-2019**к.е.н., доц., доцент кафедри туризму і готельного господарства,
Харківський національний університет міського господарства імені О. М. Бекетова,
м. Харків***Писарева І. В.***irinapisareva@kname.edu.ua, ORCID ID: 0000-0003-1433-9104**Researcher ID: F-6331-2019**к.е.н., доц., зав. кафедри туризму і готельного господарства,
Харківський національний університет міського господарства імені О. М. Бекетова,
м. Харків***Давидов Є. О.***eizensdavidovs@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-3450-8112**Researcher ID: ACA-5154-2022**старший викладач кафедри туризму і готельного господарства,
Харківський національний університет міського господарства імені О. М. Бекетова,
м. Харків*

ОСНОВНІ НАПРЯМИ РЕАЛІЗАЦІЇ КОНЦЕПЦІЇ ZERO WASTE У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ

Анотація. У статті досліджено теоретичні засади та практичні аспекти впровадження концепції Zero Waste у готельному бізнесі в контексті розвитку циркулярної економіки та сталого туризму. Обґрунтовано, що Zero Waste виступає як операційний інструмент реалізації принципів циркулярної економіки на рівні підприємств сфери гостинності, спрямований на запобігання утворенню відходів, підвищення ресурсоефективності та формування замкнених матеріальних потоків. Систематизовано основні напрями реалізації концепції Zero Waste у готелях, зокрема управління харчовими відходами, скорочення одноразових матеріалів і пакування, циркулярне управління текстильними ресурсами, оптимізацію використання води та енергії, формування циркулярних ланцюгів постачання, а також залучення персоналу та гостей до екологічних практик. Доведено, що ефективність впровадження Zero Waste залежить від інтеграції операційних, технологічних і поведінкових механізмів управління. Проаналізовано досвід провідних міжнародних готельних мереж, зокрема Hilton та Marriott International, що дозволило виявити відмінності у підходах до реалізації концепції Zero Waste. Встановлено, що Hilton застосовує централізовану та технологічно орієнтовану модель із використанням цифрових систем моніторингу, тоді як Marriott інтегрує принципи Zero Waste у ширшу ESG-стратегію, акцентуючи увагу на адаптивності та соціальних аспектах. Оцінено можливості адаптації міжнародного досвіду в умовах українського готельного бізнесу з урахуванням інституційних, економічних і технологічних обмежень. Визначено, що найбільш перспективними напрямками впровадження є скорочення одноразових матеріалів, управління харчовими відходами та підвищення рівня екологічної культури персоналу. Обґрунтовано доцільність поетапного впровадження складніших елементів, зокрема цифрових систем моніторингу та комплексних циркулярних моделей. Зроблено висновок, що концепція Zero Waste є ефективним інструментом підвищення конкурентоспроможності готельних підприємств, який поєднує економічну доцільність та екологічну відповідальність, і має значний потенціал для розвитку в Україні.

Ключові слова: Zero Waste, циркулярна економіка, готельний бізнес, сталий розвиток, ресурсоефективність, управління відходами, міжнародні готельні мережі, адаптація досвіду.



© Андренко І. Б., Писарева І. В., Давидов Є. О., 2026

Стаття поширюється на умовах ліцензії відкритого доступу (CC BY 4.0)

Andrenko Iryna*irynaandrenko@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-4530-9445**Researcher ID: F-7676-2019**PhD in Economics, Associate Professor, Associate Professor of the Department of Tourism and Hospitality, O. M. Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv, Kharkiv***Pysareva Iryna***irinapisareva@kname.edu.ua, ORCID ID: 0000-0003-1433-9104**Researcher ID: F-6331-2019**PhD in Economics, Associate Professor, Head of the Department of Tourism and Hospitality, O. M. Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv, Kharkiv***Davydov Yevhen***eizensdavidovs@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-3450-8112**Researcher ID: ACA-5154-2022**Senior Teacher of the Department of Tourism and Hospitality, O. M. Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv, Kharkiv*

HIGHLIGHTS OF IMPLEMENTING THE ZERO WASTE CONCEPT IN THE HOTEL INDUSTRY

Abstract. *The article examines the theoretical foundations and practical aspects of implementing the Zero Waste concept in the hotel industry within the context of the development of the circular economy and sustainable tourism. It is substantiated that Zero Waste acts as an operational tool for implementing the principles of the circular economy at the level of hospitality enterprises, aimed at preventing waste generation, increasing resource efficiency, and forming closed material flows. The main directions of Zero Waste implementation in hotels are systematised, including food waste management, reduction of single-use materials and packaging, circular management of textile resources, optimisation of water and energy use, development of circular supply chains, and engagement of staff and guests in environmentally responsible practices. It is proven that the effectiveness of Zero Waste implementation depends on the integration of operational, technological, and behavioural management mechanisms. The experience of leading international hotel chains, in particular Hilton and Marriott International, is analysed, which made it possible to identify differences in approaches to the implementation of the Zero Waste concept. It is established that Hilton applies a centralised and technology-oriented model using digital monitoring systems, while Marriott integrates Zero Waste principles into a broader ESG strategy, focusing on adaptability and social aspects. The possibilities of adapting international experience to the Ukrainian hotel business are assessed, taking into account institutional, economic, and technological constraints. It is determined that the most promising areas for implementation include the reduction of single-use materials, food waste management, and the development of environmental awareness among staff. The feasibility of a phased implementation of more complex elements, such as digital monitoring systems and comprehensive circular models, is substantiated. It is concluded that the Zero Waste concept is an effective tool for enhancing the competitiveness of hotel enterprises, combining economic efficiency and environmental responsibility, and has significant potential for development in Ukraine.*

Keywords: Zero Waste, circular economy, hotel industry, sustainable development, resource efficiency, waste management, international hotel chains, experience adaptation.

JEL Classification: L83, O44, Q56

DOI: <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-15-1>

Постановка проблеми. У сучасних умовах трансформації світової економіки та посилення екологічних викликів питання раціонального використання ресурсів і мінімізації відходів набуває особливого значення для підприємств сфери туризму та гостинності. Готельний бізнес належить до ресурсомістких секторів, діяльність яких супроводжується значними обсягами споживання енергії, води, матеріалів, а також формуванням харчових, текстильних і пакувальних відходів. Традиційні підходи до управління ресурсами, орієнтовані переважно на утилізацію відходів, не забезпечують достатнього рівня екологічної ефективності та економічної доцільності в умовах переходу до моделі сталого розвитку.

У цьому контексті особливої актуальності набуває концепція Zero Waste, яка передбачає запобігання утворенню відходів, максимальне повторне використання ресурсів та формування замкнених матеріальних потоків. Незважаючи на активне впровадження цих підходів у діяльності міжнародних готельних мереж, в Україні їх застосування залишається обмеженим і фрагментарним, що зумовлює необхідність системного дослідження механізмів реалізації концепції Zero Waste та можливостей її адаптації до умов вітчизняного готельного бізнесу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблематика впровадження концепції Zero Waste у готельному бізнесі розглядається у межах ширшого наукового дискурсу щодо циркулярної економіки, сталого туризму, цифровізації управлінських процесів та екологізації підприємств сфери гостинності. У дослідженні О. Угоднікової, М. Поколюдної, С. Погасія, Н. Влащенко та І. Андренко [1] акцентовано увагу на ролі цифрових та екологічних рішень у розвитку туристичної інфраструктури. Автори підкреслюють, що поєднання екологічних підходів із цифровими інструментами створює нові можливості для підвищення ефективності управління туристичними об'єктами. Безпосередньо питання переходу українських готелів до моделі «нуль відходів» висвітлено у праці Т. Капліної та С. Дудник [2]. Дослідники розглядають перспективи впровадження Zero Waste у вітчизняному готельному бізнесі та звертають увагу на необхідність адаптації цієї концепції до реальних умов функціонування українських підприємств гостинності. Важливим внеском у дослідження цієї проблематики є

також праця І. Писаревої, Д. Шаповаленко та Є. Давидова [3], у якій циркулярні бізнес-моделі в HoReCa проаналізовано з позиції економічної ефективності Zero Waste-підходів.

Питання взаємозв'язку циркулярної економіки та Zero Waste у діяльності готелів і курортів розкрито в систематичному огляді літератури [4]. У цій роботі узагальнено основні напрями впровадження циркулярних практик у готельно-курортній діяльності, зокрема управління харчовими відходами, ресурсоефективність, повторне використання матеріалів та зменшення обсягів захоронення відходів. Практичний аспект реалізації концепції Zero Waste найбільш повно відображено у звітах і корпоративних документах міжнародних готельних мереж.

Аналіз наукових праць і практичних матеріалів свідчить, що концепція Zero Waste у готельному бізнесі розглядається як важлива складова сталого розвитку, циркулярної економіки та ESG-трансформації підприємств. Водночас наявні дослідження переважно зосереджені або на загальних теоретичних засадах, або на окремих практиках міжнародних мереж. Недостатньо розкритими залишаються питання систематизації основних напрямів реалізації Zero Waste у готелях, порівняльного аналізу підходів міжнародних мереж та адаптації цього досвіду до умов українського готельного бізнесу. Саме це зумовлює необхідність подальшого дослідження.

Постановка завдання. Метою дослідження є узагальнення теоретичних засад та аналіз практичного досвіду впровадження концепції Zero Waste у готельному бізнесі, а також обґрунтування напрямів її адаптації в умовах України.

Для досягнення поставленої мети визначено такі завдання: систематизувати основні напрями реалізації Zero Waste у готельному бізнесі; проаналізувати практики впровадження концепції у діяльності міжнародних готельних мереж; здійснити порівняльну характеристику підходів до реалізації Zero Waste; оцінити можливості адаптації міжнародного досвіду в умовах українського готельного бізнесу; обґрунтувати практичні рекомендації щодо впровадження концепції Zero Waste в Україні.

Виклад основного матеріалу дослідження. У сучасних умовах розвитку сталого туризму та трансформації індустрії

гостинності особливого значення набуває впровадження екологічних і ресурсоефективних моделей управління, орієнтованих на мінімізацію негативного впливу на довкілля та оптимізацію використання ресурсів. Як зазначається у дослідженні О. Угоднікової та співавторів [1], інтеграція цифрових та екологічних рішень у туристичну інфраструктуру виступає одним із ключових напрямів забезпечення сталого розвитку туристичної галузі та формування нових можливостей для підвищення ефективності функціонування підприємств сфери гостинності. Зараз у науковому дискурсі існує чітке розмежування та водночас нерозривний зв'язок між поняттями Zero Waste та циркулярна економіка. Якщо циркулярна економіка це макроекономічна парадигма, спрямована на відокремлення економічного зростання від споживання вичерпних ресурсів, то Zero Waste виступає як набір стратегій, інструментів та операційних цілей,

що дозволяють реалізувати цю парадигму на рівні конкретного підприємства, міста чи домогосподарства.

Концепція Zero Waste є невід'ємною частиною глобальної парадигми сталого туризму [1,4, відповідає за екологічний вектор, а саме за мінімізацію антропогенного навантаження на дестинації через скорочення забруднення.

Реалізація концепції Zero Waste у готельному бізнесі передбачає комплексний підхід до управління ресурсами, який охоплює всі етапи діяльності підприємства від закупівель і операційної діяльності до взаємодії з гостями та утилізації відходів. На відміну від традиційних моделей управління відходами, Zero Waste орієнтована не на їх обробку, а на запобігання утворенню та максимальне збереження ресурсів у господарському обігу. У сучасній практиці готельного бізнесу можна виділити кілька ключових напрямів реалізації цієї концепції, які узагальнено у вигляді табл. 1.

Таблиця 1

Основні напрями реалізації концепції Zero Waste у готельному бізнесі

Напря́м	Сутність	Основні заходи	Ефект
Управління харчовими відходами	оптимізація процесів планування, закупівель і приготування їжі з метою мінімізації відходів	прогнозування попиту; оптимізація меню і порцій; використання AI та цифрових систем моніторингу; повторне використання та передача надлишків продуктів; компостування	зменшення обсягів відходів; скорочення витрат на закупівлю та утилізацію; підвищення ефективності операцій
Скорочення одноразових матеріалів і пакування	перехід від одноразових до багаторазових і екологічних рішень	відмова від пластику; використання дозаторів; refill-системи; оптимізація пакування; співпраця з еко-постачальниками	зниження екологічного навантаження; покращення іміджу; підвищення лояльності гостей
Циркулярне управління текстилем	подовження життєвого циклу текстилю, повторне використання	оптимізація прання; повторне використання; текстильний лізинг; переробка; екологічні тканини	зменшення витрат; скорочення відходів; підвищення ресурсоефективності
Управління ресурсами (вода, енергія)	раціональне використання природних ресурсів	моніторинг споживання; енергоефективне обладнання; smart-системи; зменшення витрат води; повторне використання води	зниження витрат на ресурси; підвищення енергоефективності; екологічний ефект
Циркулярні ланцюги постачання	інтеграція принципів сталості у процеси закупівель і логістики	локальні постачальники; сертифікована продукція; зменшення пакування; циркулярні supply chains	зменшення відходів на всіх етапах; підтримка локальної економіки; підвищення сталості бізнесу
Залучення персоналу та гостей	формування екологічної культури та поведінкових змін	навчання персоналу; SOP; інформування гостей; мотивація до відповідального споживання	підвищення ефективності впровадження; довгострокова сталість; зміна поведінки

Джерело: сформовано авторами на основі проведеного дослідження.

Представлені у таблиці напрями реалізації концепції Zero Waste у готельному бізнесі свідчать про комплексний характер цієї моделі, яка охоплює всі ключові аспекти функціонування підприємства.

Важливою особливістю є те, що зазначені напрями не існують ізольовано, а формують взаємопов'язану систему управління ресурсами, де ефективність одного елементу безпосередньо впливає на результати інших. Зокрема, управління харчовими відходами тісно пов'язане з процесами закупівель і логістики, а скорочення одноразових матеріалів інтегрується з політикою постачання та взаємодією з постачальниками. Водночас циркулярне управління текстильними ресурсами [3] та оптимізація використання води й енергії сприяють підвищенню загальної ресурсоефективності готелю.

Особливу роль у забезпеченні результативності цих процесів відіграє цифровізація, яка дозволяє здійснювати моніторинг, аналіз і оптимізацію використання ресурсів у режимі реального часу [1, 3]. Важливо підкреслити, що ефективність реалізації концепції Zero Waste значною мірою залежить від людського фактору. Залучення персоналу та формування відповідальної поведінки гостей виступають необхідною умовою переходу від окремих екологічних ініціатив до системної управлінської стратегії.

Zero Waste у готельному бізнесі доцільно розглядати як інтегровану модель управління, яка поєднує операційні, технологічні та поведінкові елементи, забезпечуючи досягнення екологічних та економічних результатів.

Практична реалізація зазначених напрямів найбільш повно відображена у діяльності міжнародних готельних мереж, які виступають ключовими агентами впровадження концепції Zero Waste на глобальному рівні, бо мережеві готельні оператори володіють значними управлінськими, фінансовими та технологічними ресурсами, а також мають можливість масштабувати екологічні практики на десятки й сотні об'єктів у різних країнах. На відміну від незалежних готелів, готельні мережі функціонують на основі уніфікованих стандартів управління, централізованих політик і цифрових систем моніторингу, що дозволяє системно впроваджувати Zero Waste не як окремі ініціативи, а як елемент корпоративної стратегії. Крім того, саме мережі перебувають під підвищеним впливом міжнарод-

них регуляторних вимог, очікувань інвесторів і програм екологічної сертифікації, що стимулює інтеграцію Zero Waste у ESG-стратегії та нефінансову звітність.

Серед готельних мереж, що впроваджують концепції Zero Waste та суміжних практик сталого розвитку, доцільно виокремити Hilton, Marriott International, Accor. Основні напрями та інструменти, що використовуються компаніями Hilton та Marriott International, узагальнено на рис. 1 та рис. 2.

Для наочного відображення особливостей впровадження концепції Zero Waste у діяльності міжнародних готельних мереж доцільно розглянути узагальнені моделі їх реалізації. Вивчення їх досвіду демонструє, як принципи Zero Waste можуть бути адаптовані до різних сегментів готельного ринку (від масового до преміального) та інтегровані в операційну діяльність готелів та ресторанів при них. Для більш детального розуміння особливостей реалізації концепції Zero Waste у міжнародному готельному бізнесі доцільно здійснити порівняльний аналіз підходів зазначених готельних мереж. Це дозволяє виявити відмінності у стратегічних моделях управління, рівні цифровізації та механізмах інтеграції принципів сталого розвитку (табл. 2).

Аналіз представлених підходів свідчить про наявність як спільних рис, так і принципових відмінностей у моделях впровадження концепції Zero Waste у міжнародних готельних мережах. Зокрема, компанія Hilton реалізує більш централізований та технологічно орієнтований підхід, що базується на цифровому моніторингу та стандартизації процесів. Натомість Marriott International інтегрує Zero Waste у ширшу ESG-стратегію, поєднуючи організаційні, соціальні та поведінкові інструменти. Така відмінність підходів свідчить про можливість формування гібридної моделі впровадження Zero Waste, яка поєднує технологічну ефективність із адаптивністю до локальних умов.

Враховуючи проведений аналіз практик впровадження концепції Zero Waste у діяльності міжнародних готельних мереж, доцільно оцінити можливості їх адаптації в умовах українського готельного бізнесу. Як зазначають Т. Капліна та С. Дудник [2], основними бар'єрами переходу українських готелів до моделі «нуль відходів» є недостатній рівень цифровізації, обмеженість фінансових ресурсів та відсутність розвинутої інфраструктури

Стратегічна основа: Travel with Purpose
<p>Hilton реалізує Zero Waste в межах глобальної стратегії Travel with Purpose, яка інтегрує екологічні, соціальні та управлінські цілі.</p> <p>Ключовими зобов'язаннями Hilton до 2030 року є: скорочення відходів на полігони на 50%; зменшення споживання води на 50%; впровадження програм скорочення харчових відходів у кожній кухні; досягнення цілі Zero Soap to Landfill.</p> <p>Ці цілі є науково обґрунтованими (SBTi) та інтегровані в ESG-звітність [5].</p>
Цифрова система LightStay
<p>Центральним елементом управління Zero Waste у Hilton є цифрова платформа LightStay, яка: здійснює моніторинг споживання ресурсів і відходів у реальному часі; забезпечує бенчмаркінг між готелями мережі; використовує прогностичну аналітику; дозволяє розраховувати вуглецевий слід подій (Meeting Impact Calculator).</p> <p>LightStay є обов'язковим стандартом бренду [5, 6] для всіх готелів Hilton незалежно від форми власності.</p>
Управління харчовими відходами: AI-рішення
<p>Hilton є піонером у використанні AI-системи Winnow, яка: автоматично зважує харчові відходи; розпізнає продукти за допомогою комп'ютерного зору; розраховує їхню вартість і CO₂-еквівалент.</p> <p>Результат: скорочення food waste на 30–60%; щорічний «рятуюнок» мільйонів порцій їжі [7]; значна економія коштів для готелів.</p>
Культурна адаптація: ініціатива «Green Ramadan»
<p>Окрему увагу приділено ініціативі «Green Ramadan», яка є прикладом культурно адаптованого Zero Waste.</p> <p>Поєднання: AI-аналітики; поведінкових інтервенцій (nudges); змін у сервісних форматах дозволило скоротити харчові відходи: на 61% у пілоті; масштабувати програму на 45 готелів у 14 країнах; зменшити plate waste на 26% [8].</p>
Циркулярні ініціативи: soap recycling
<p>Hilton реалізує програму переробки гостьового мила у партнерстві з Clean the World: залишки мила збираються під час прибирання; проходять дезінфекцію та повторне формування; використовуються у гуманітарних програмах.</p> <p>Ефект: сотні тон відходів відвернено від полігонів; поєднання екологічного та соціального ефектів; мінімальні інвестиційні витрати.</p>

Рис. 1. Основні напрями реалізації концепції Zero Waste у діяльності готельної мережі Hilton

Джерело: сформовано авторами на основі [5-8].

Serve 360: Doing Good in Every Direction
<p>Marriott впроваджує Zero Waste в межах стратегії Serve 360, яка базується на чотирьох координатах:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nurture Our World • Sustain Responsible Operations • Empower Through Opportunity • Welcome All and Advance Human Rights [9] <p>Zero Waste інтегрується переважно через перші дві координати.</p>
Вимірювання відходів: HWMM
<p>Marriott є співрозробником Hotel Waste Measurement Methodology (HWMM), яка: уніфікує підходи до вимірювання відходів; дозволяє уникнути подвійного обліку; підвищує точність ESG-звітності [9].</p>
Управління харчовими відходами
<p>Marriott використовує Winnow та Leanpath, досягаючи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 25% скорочення харчових відходів; • значної економії операційних витрат; • підвищення управлінської прозорості кухонь [10].
Інше
<p>Водночас компанія більше покладається на організаційні та поведінкові рішення, ніж на жорстку цифрову стандартизацію.</p>

Рис. 2. Особливості впровадження концепції Zero Waste у готельній мережі Marriott International

Джерело: сформовано авторами на основі [9, 10].

Таблиця 2

Порівняльна характеристика підходів до впровадження концепції Zero Waste у готельних мережах Hilton та Marriott International

Критерій	Hilton	Marriott International	Висновок
Стратегічна основа	програма <i>Travel With Purpose</i> з чіткими KPI та цілями до 2030 року	програма <i>SERVE 360: doing good in every direction</i> як частина ESG-стратегії [9]	Hilton: орієнтовано на вимірювані результати, Marriott: зосереджено на ціннісно-орієнтовану модель сталого розвитку
Цифровізація та моніторинг	система Lightstay [5,6] (глобальний контроль ресурсів і відходів)	використання інструментів без жорстких стандартів	Hilton має більш розвинену цифрову інфраструктуру
Управління харчовими відходами	Ai (Winnow), автоматизований аналіз [7]	більший акцент на організаційні процеси	Hilton: технологічний підхід, Marriott: процесно-організаційний
Скорочення одноразових матеріалів	глобальні стандарти (відмова від пластику, дозатори)	аналогічні заходи, інтегровані у ESG-логіку [9]	Практики подібні, але різна управлінська логіка
Циркулярні ініціативи	чітко структуровані (наприклад, soap recycling)	розвиток через локальні партнерства та соціальні програми	Hilton: стандартизовані рішення, Marriott: соціально інтегровані
Роль персоналу та культури	підтримка через корпоративні стандарти	акцент на поведінкові зміни та локальні ініціативи	Marriott більше орієнтований на людський фактор
Ланцюги постачання	централізоване управління, стандарти	більша гнучкість, локалізація постачання	Marriott краще адаптується до локальних ринків
Звітність та ESG	високий рівень стандартизації та прозорості	інтеграція у ширшу ESG-стратегію	Мережі відповідають міжнародним стандартам, але різними підходами
Загальна модель Zero Waste	операційно-орієнтована, технологічна	комплексна, ціннісно-орієнтована	Hilton: ефективність і контроль; Marriott: сталість і адаптивність

Джерело: сформовано авторами на основі проведеного дослідження.

циркулярної економіки. У зв'язку з цим особливого значення набуває поетапний підхід до впровадження практик Zero Waste з урахуванням специфіки функціонування вітчизняних підприємств гостинності. Незважаючи на наявність певних інституційних, економічних та технологічних обмежень, вітчизняні готельні підприємства мають значний потенціал для поступового впровадження окремих елементів Zero Waste.

У цьому контексті доцільно визначити напрями, які можуть бути реалізовані в короткостроковій перспективі, а також ті, що потребують поетапного впровадження та додаткових інвестицій.

З метою систематизації можливостей адаптації міжнародного досвіду впровадження Zero Waste у готельному бізнесі України сформовано узагальнену таблицю, що відображає ключові напрями, рівень їх реалізації, обмеження та практичні рекомендації (табл. 3).

Аналіз можливостей адаптації міжнародного досвіду впровадження концепції Zero Waste свідчить про значний потенціал розвитку цих підходів у готельному бізнесі України. Подібні висновки щодо необхідності поступового переходу українських готелів до моделі Zero Waste наведені у дослідженні Т. Капліної та С. Дудник [2]. Водночас ефективність їх реалізації залежить від рівня ресурсного забезпечення, розвитку інфраструктури та готовності підприємств до організаційних змін. Найбільш перспективними для впровадження є напрями, що не потребують значних інвестицій, зокрема скорочення одноразових матеріалів, управління харчовими відходами та залучення персоналу. Водночас складніші елементи, такі як цифрові системи моніторингу або повна інтеграція циркулярних моделей, потребують поетапного впровадження та підтримки з боку держави й бізнес-середовища.

Таблиця 3

Напрями адаптації міжнародного досвіду впровадження концепції Zero Waste у готельному бізнесі України

Напрямок	Світові практики	Можливість впровадження	Обмеження	Рекомендації
Управління харчовими відходами	AI-рішення, аналіз витрат, оптимізація меню	висока	низький рівень цифровізації і технологій	впровадження базових систем обліку та AI
Скорочення одноразових матеріалів	відмова від пластику, refill-системи	дуже висока	опір клієнтів, відсутність стандартів	впровадження дозаторів; комунікація з гостями
Циркулярне управління текстилем	повторне використання, textile leasing, переробка	середня	відсутність інфраструктури переробки	співпраця з локальними підприємствами; поступове впровадження
Цифровий моніторинг ресурсів	системи типу LightStay, аналітика даних	середня	високі інвестиції, низька цифрова зрілість	почати з базового моніторингу
Циркулярні ланцюги постачання	Локальність, зменшення пакування	висока	нестабільність постачання	розвиток локальних партнерств
Залучення персоналу	навчання, SOP, корпоративна культура	дуже висока	низька обізнаність	тренінги, внутрішні стандарти
Залучення гостей	програми повторного використання, інформування	висока	поведінкові бар'єри	екологічна комунікація, мотивація гостей
Циркулярні ініціативи	soap recycling, ESG-проекти	середня	відсутність партнерів	розвиток партнерств із НГО
Комплексна модель Zero Waste	системна інтеграція у всі процеси	низька (на початковому етапі)	всі типи обмежень	поетапне впровадження

Джерело: сформовано авторами на основі проведеного дослідження.

Висновки і перспективи подальших досліджень. У результаті проведеного дослідження встановлено, що концепція Zero Waste є важливим інструментом трансформації готельного бізнесу в умовах переходу до циркулярної економіки та сталого розвитку. Обґрунтовано, що її впровадження сприяє не лише зменшенню негативного впливу на довкілля, але й підвищенню ресурсоефективності, оптимізації операційних витрат та зміцненню конкурентних позицій готельних підприємств.

Систематизація основних напрямів реалізації Zero Waste у готельному бізнесі дозволила визначити їх комплексний характер та взаємозалежність. Доведено, що ефективність впровадження концепції залежить від інтеграції управління харчовими відходами, скорочення одноразових матеріалів, циркулярного підходу до текстильних ресурсів, оптимізації використання води та енергії, а також формування циркулярних ланцюгів постачання та екологічної культури персоналу і гостей.

Аналіз досвіду міжнародних готельних мереж, зокрема Hilton та Marriott International, засвідчив, що найбільш результативними є системні підходи, які поєднують цифровізацію, стандартизовані управлінські процедури та інтеграцію принципів сталого розвитку у корпоративні стратегії. Виявлено відмінності у моделях реалізації Zero Waste, що дозволяє розглядати їх як альтернативні підходи до досягнення екологічних і економічних цілей.

Оцінка можливостей адаптації міжнародного досвіду в Україні показала, що впровадження концепції Zero Waste має здійснюватися поетапно з урахуванням існуючих інституційних, економічних і технологічних обмежень. Найбільш доцільними для початкового етапу є заходи, які не потребують значних інвестицій, зокрема скорочення одноразових матеріалів, управління харчовими відходами та підвищення рівня екологічної свідомості персоналу.

Перспективи подальших досліджень у даному напрямі пов'язані з розробкою кіль-

кісних методів оцінки ефективності впровадження Zero Waste у готельному бізнесі, аналізом економічної доцільності інвестицій у циркулярні моделі, а також дослідженням ролі цифрових технологій і штучного інтелекту у підвищенні ресурсоефективності підприємств сфери гостинності. Важливим напрямом є також вивчення поведінкових аспектів споживання та формування екологічної культури гостей, що впливає на результативність реалізації концепції Zero Waste.

ЛІТЕРАТУРА

1. Digital and Ecological Solutions in Tourism Infrastructure Development: New Opportunities for Investors/Uhodnikova O. et al. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. No. 1499 (2025) 012076. DOI: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1499/1/012076>
2. Капліна Т., Дудник С. Перспективи переходу українських готелів до моделі «нуль відходів». *Вчені записки Університету «КРОК»*. № 4(80). 2025. С. 157–163. DOI: <https://doi.org/10.31732/2663-2209-2025-80-157-163>
3. Писарева, І., Шаповаленко, Д., Давидов, Є. Циркулярні бізнес-моделі в HORECA: економічна ефективність zero-waste підходів. *Економіка та суспільство*, № 85. 2026. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2026-85-34>
4. Circular Economy Contributions Towards Zero Waste with Reference to Hotel and Resort Operations: A Systematic Literature Review / Kumar V. et al. *Proceedings of the 9th International Conference on Synergizing Sustainable Technologies and Management Practices (STAMP 2024)*, *Advances in Economics, Business and Management Research*. No. 321. 2025. DOI: https://doi.org/10.2991/978-94-6463-682-6_22
5. 2024 Travel with Purpose Report. 2025. URL: <https://travelwithpurpose.hilton.com/wp-content/uploads/sites/4/2025/06/2024Report.pdf>
6. Hilton LightStay Standard is Now a GSTC-Recognized Standard. (18.11.2019). URL: <https://www.gstc.org/hilton-lightstay-gstc-recognized-standard/>
7. Hilton pilots zero waste menus across four UK hotels. (24.04.2024). URL: <https://sustainablehotelnews.com/hilton-pilots-zero-waste-menus-across-four-uk-hotels/>
8. Hilton Scales Up Green Ramadan Initiative in 2025, Achieves 26% Reduction in Plate Waste during the Holy Month. (02.06.2025). URL: <https://www.hospitalitynet.org/news/4127460.html>
9. Serve 360 Report. 2024. URL: <https://serve360.marriott.com/wp-content/uploads/2024/07/2024ESGProgress.pdf>
10. Marriott Hotels' AI Technology Leads to Food Waste Reduction. 07.10.2024. URL: <https://fooddigital.com/restaurants/marriott-hotels-ai-technology-leads-to-food-waste-reduction>

REFERENCES

1. Uhodnikova O. et al. (2025), “Digital and Ecological Solutions in Tourism Infrastructure Development: New Opportunities for Investors”. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, No. 1499 (2025) 012076. DOI: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1499/1/012076>
2. Kaplina T. and Dudnyk S. (2025), “Perspektyvy perekhodu ukrainskykh hoteliv do modeli «nul vidkhodiv»” [Prospects for ukrainian hotels to switch to the «zero waste» model], *Vcheni zapysky Universytetu «KROK»*. No. 4(80). pp. 157–163. DOI: <https://doi.org/10.31732/2663-2209-2025-80-157-163>
3. Pysareva, I., Shapovalenko, D., & Davydov, Ye. (2026). “Tsyrukuliarni biznes-modeli v HORECA: ekonomichna efektyvnist zero-waste pidkhodiv”. [Circular business models in the horeca sector: the economic efficiency of zero-waste approaches], *Ekonomika ta suspilstvo*, no. (85). DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2026-85-34>
4. Kumar V. et al. (2025), “Circular Economy Contributions Towards Zero Waste with Reference to Hotel and Resort Operations: A Systematic Literature Review”, *Proceedings of the 9th International Conference on Synergizing Sustainable Technologies and Management Practices (STAMP 2024)*, *Advances in Economics, Business and Management Research*, no. 321. DOI: https://doi.org/10.2991/978-94-6463-682-6_22
5. “2024 Travel with Purpose Report” (2025). Available at: <https://travelwithpurpose.hilton.com/wp-content/uploads/sites/4/2025/06/2024Report.pdf>
6. “Hilton LightStay Standard is Now a GSTC-Recognized Standard” (2019). Available at: <https://www.gstc.org/hilton-lightstay-gstc-recognized-standard/>
7. “Hilton pilots zero waste menus across four UK hotels” (2024). Available at: <https://sustainablehotelnews.com/hilton-pilots-zero-waste-menus-across-four-uk-hotels/>
8. “Hilton Scales Up Green Ramadan Initiative in 2025, Achieves 26% Reduction in Plate Waste during the Holy Month” (2025). Available at: <https://www.hospitalitynet.org/news/4127460.html>
9. “Serve 360 Report” (2024). Available at: <https://serve360.marriott.com/wp-content/uploads/2024/07/2024ESGProgress.pdf>
10. “Marriott Hotels' AI Technology Leads to Food Waste Reduction” (2024). Available at: <https://fooddigital.com/restaurants/marriott-hotels-ai-technology-leads-to-food-waste-reduction>

Дата надходження статті: 27.03.2026

Дата прийняття статті: 28.04.2026

Дата публікації статті: 26.06.2026