

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ КОНЦЕПЦИИ SUSTANABILITY С ПРИМЕНЕНИЕМ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ИННОВАЦИЙ

Лазько Е.В.

**Научный руководитель – Рыбакова Т.М., ст. преподаватель
Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Актуальность экологических проблем в последние десятилетия не вызывает никаких сомнений не только в среде ученых, но и у бизнесменов, политиков и населения. Возрастающая роль экологических инноваций в сфере питания обусловлена изменением культуры питания, на первое место выводится качество и экологическая чистота товаров и услуг, а не их стоимость. Актуальность темы обусловлена возрастающими показателями загрязнения окружающей среды, часть которых можно снизить посредством внедрения экологических инноваций в материальную базу объектов общественного питания.

В ходе исследования были использованы методы системного анализа и синтеза, метод сравнения. В ходе исследования были изучены материалы об геоэкологических проблемах в Республике Беларусь, стратегии устойчивого развития принятой ООН в Рио-де-Жанейро и «Соглашение о программах в области устойчивого производства и потребления».

Установлено, что концепция Sustainability может позволить объектам общественного питания: укрепить конкурентные преимущества на рынке; повысить энергоэффективность производства; сократить количество отходов; совершенствовать процесс обслуживания; снизить негативное воздействие на здоровье человека; повысить эффективность бизнеса и сделать его социально активным.

В более крупном масштабе концепция позволяет снизить негативное воздействие на окружающую среду, обеспечить рациональное использование природно-ресурсного потенциала страны, снизить удельный вес выбросов и сбросов вредных веществ в атмосферу и водные объекты.

Оценивая перспективы внедрения экологических инноваций в сферу общественного питания, необходимо учитывать внешние и внутренние факторы. Сфера общественного питания имеет все необходимое для внедрения экологических инноваций. Экологические инновации в сфере общественного питания, при правильном научном подходе, могут помочь оптимизировать затраты и повысить интерес к заведению.