

ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ РЕСУРСО- І ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

¹Червоний В.М., канд. техн. наук, доц.,

¹Горбенко В.І., магістрант,

²Постнов Г.М., канд. техн. наук, проф.

¹Харківський національний університет ім. В. Н. Каразіна

²Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка

На сьогоднішній день в Україні спостерігається активний розвиток культури ресторанного харчування. Стрімке зростання числа закладів і різноманітність пропозиції формують інтерес українців до їжі поза домом, яка стає звичкою. Навіть у період економічної кризи населення не відмовляється від відвідувань закладів ресторанного господарства, хоча і намагається економити на цьому виді витрат. Експерти сходяться на думці, що вітчизняний ринок ресторанного господарства має перспективи зростання. За підсумками 2018 року, середньодушові витрати на харчування поза домом в Україні склали 741 грн. на місяць, а їх частка в загальній структурі місячних витрат всього 3,6% в середньому по країні. Основний стримуючий фактор розвитку – висока залежність ринку ресторанного господарства від економічної ситуації в країні. За останній час найменш успішним періодом для ресторанного господарства став 2018 рік, коли оборот впав на 5,5%. У 2019 році ситуація трохи покращилася – падіння ринку склало 3,7%, а оборот ринку перевищив 1 трлн. грн. Драйвером зростання виступив фаст-фуд, який став найприбутковішим сегментом ринку. Це пов'язано з тим, що споживачі прагнуть до економії коштів, не бажаючи відмовлятися від відвідування закладів ресторанного господарства [1]. 2020 рік запам'ятався пандемією COVID-19, яка вплинула на ресторанну індустрію...

Ресторанний ринок Україні продовжує розвиватися та шукати нові моделі успішного бізнесу, незважаючи на складності в галузі. Експерти значну увагу приділяють впровадженню різноманітних кроків щодо ефективності інноваційних рішень.

Протягом останніх десятиліть одним з найважливіших пріоритетів нашого суспільства у відповідь на зростаючий тиск на навколишнє середовище та виснаження ресурсів стало ресурсоефективне та чисте виробництво (Resource Efficient and Cleaner Production). Так, важливо захистити довкілля за рахунок використання екологічно більш чистих та сталих виробничих процесів.

Технологічні вдосконалення для роботи закладів ресторанного господарства можна реалізувати кількома способами: зміна виробничих процесів та технологій; зміна характеру вхідних ресурсів (матеріали, компоненти, джерела енергії, води тощо); зміна готового продукту або розробка альтернативної продукції; повторне використання відходів та побічних продуктів на місці.

За результатом аналізу можна запропонувати наступні види заходів з організації ресурсоефективного та чистого виробництва:

- організація виробництва та управління підприємством (вдосконалення робочих практик та їх належна підтримка може забезпечити значні переваги, ці опції зазвичай низьковитратні);

- оптимізація виробничого процесу (оптимізація існуючих процесів може зменшити споживання ресурсів, ці опції зазвичай низьковитратні або середньовитратні);

- заміна сировини (екологічних проблем можна уникнути шляхом заміни небезпечних матеріалів на більш екологічно чисті матеріали. Ці опції можуть вимагати змін технологічного обладнання).

На багатьох підприємствах сьогодні існує проблема контролю споживання енергоносіїв, води й матеріалів за окремими технологічними ділянками та обладнанням. Ці ресурси переважно обраховуються лише під час загального обліку на вході в підприємство, а їх подальше використання є неконтрольованим. Сучасні технічні засоби дозволяють проводити моніторинг практично всіх технологічних та експлуатаційних параметрів на виробництві, а впровадження автоматизованих систем керування та збору інформації забезпечує швидкий економічний ефект.

Несталість технологічних процесів є однією з головних проблем виробництва. Фактично змін зазнають параметри вхідної сировини, завантаження обладнання і, як наслідок, параметри технологічних потоків, а потім виникають перевитрати енергії, води та матеріалів. Іншою складовою перевитрат є погіршення експлуатаційних властивостей обладнання (наприклад, забруднення поверхонь теплообміну, зменшення проточного перетину трубопроводів через відкладення різного роду тощо). Практика показує, що постійний моніторинг споживання ресурсів сприяє скороченню їх витрат на 10–20%. Системний моніторинг витрат енергоносіїв і води допомагає також діагностувати неналежний технічний стан обладнання навіть у тих випадках, коли неможливо здійснити негайну його перевірку.

Для впровадження системи моніторингу споживання ресурсів в закладах ресторанного господарства, що використовує у своєму виробництві значну кількість води на всіх етапах переробки, доцільно застосовувати елементи контролю. Найчастіше, на практиці відсутній належний моніторинг споживання води, що призводить до її перевитрат. Для впровадження низьковитратних проектів доцільно встановити лічильники води як на окремих лініях, так і на окремих ділянках, що дозволить створити цілісну систему моніторингу та зекономити споживання води на 10%. Додатковим ефектом може стати економія природного газу, що використовувався для підігріву води.

Запропоновані рішення допоможуть ефективно впроваджувати ресурсо- і енергоефективних технологій в роботу закладів ресторанного господарства.

Література:

1. Аналітичні нотатки про стан ринку ресторанів швидкого обслуговування в Україні. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.restoran.ua.