

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-35-13>

УДК 332.146

ЛІДЕРСТВО В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ УТВЕРДЖЕННЯ БІОЕКОНОМІКИ

THE LEADERSHIP IN HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS AT THE CURRENT STAGE OF BIOECONOMICS

Яворська Оксана Григорівна

доктор економічних наук, доцент,
Київський національний університет технологій та дизайну
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4499-6853>

Yavorska Oksana

Kyiv National University of Technologies and Design

Стаття присвячена актуальним питанням визначення напрямів стійкого розвитку готельно-ресторанної індустрії, аналізу та встановленню основних особливостей організації бізнес-процесів сучасних лідерів індустрії гостинності в період утвердження біоекономіки. Встановлено, що провідні заклади у сфері послуг підтримують різноманітні екологічні ініціативи з захисту та збереження природного середовища, менеджмент стійкого розвитку вибудовують у відповідності до екологічних, соціальних та управлінських цілей, які узгоджуються з принципами біоекономіки, активно співпрацюють з незалежними громадськими структурами та публічно звітують про власний прогрес щодо означених напрямів реальними діями у площині соціальної відповідальності, а також примножують інтелектуально-технологічну домінують сучасних бізнес-процесів підприємств індустрії гостинності.

Ключові слова: готельно-ресторанний бізнес, біоекономіка, фудтех.

Стаття посвящена актуальним вопросам определения направлений устойчивого развития гостинично-ресторанной индустрии, анализу и выявлению основных особенностей организации бизнес-процессов современных лидеров индустрии гостеприимства в период становления биоэкономики. Установлено, что ведущие учреждения в сфере услуг поддерживают разнообразные экологические инициативы по защите и сохранению природной среды, менеджмент выстраивают в соответствии с экологическими, социальными и управленческими целями, которые согласуются с принципами биоэкономики, активно сотрудничают с независимыми общественными структурами и публично отчитываются о прогрессе согласно принятым направлениям согласно реальными действиями в плоскости социальной ответственности, а также приумножают интеллектуально-технологическую доминанту современных бизнес-процессов предприятий индустрии гостеприимства.

Ключевые слова: готельно-ресторанный бизнес, биоэкономика, фудтех.

The article is devoted to topical issues of determining the directions of sustainable development of the enterprises of the hotel and restaurant industry, analysis and identification of the main features of the organization of business processes of modern leaders of the hospitality industry in the period of formation and development of bioeconomy. At the current stage of recovery of the global economy from the effects of the COVID-19 pandemic, in particular the crisis of the enterprises of the hotel and restaurant business, the hospitality industry is facing new challenges in the bioeconomy and requires a new business environment and social responsibility from the enterprises. Taking into account the work of foreign scientists, economists and practitioners in the field of bioeconomics, have been decided to explore the importance of current trends in bioeconomics for the development of the enterprises of hotel and restaurant business in the context of leadership in services. It has been established that the leading institutions of the service sector support various environmental initiatives to protect and preserve the environment, the entrepreneurs of the hotel and restaurant industry build management in accordance with environmental, social and management goals that meet bioeconomic principles, the enterprises actively cooperate with independent NGOs and structures, also publicly report on progress in accordance with the adopted directions and results of real actions in the field of social responsibility, and the entrepreneurs seek to increase the intellectual and technological dominance of modern business processes of the enterprises of the hospitality industry, in particular by concluding profitable and promising cooperation agreements between the global giant's food technology with restaurateurs. The results of our study prove the fact that in the period of reformatting the business strategies of the enterprises of the hotel and restaurant industry, as well as in the future, intellectual assets will form the dominant entrepreneurial success, by the way, expanding the creative and knowledge space.

Keywords: hotel and restaurant business, bioeconomics, food technology.

Постановка проблеми. Досягнення лідерства та високого ступеня конкурентоспроможності на ринку готельно-ресторанних послуг в останні роки постало доволі складним завданням для керівників міжнародних компаній та підприємців у даному секторі не лише з огляду на існуючу перманентну турбулентність економічного середовища, але і кризові стани для підприємців даної галузі, що були викликані тривалими локдаунами та заходами щодо запобігання поширенню пандемії. Між тим, на сучасному етапі відновлення економіки від наслідків COVID-19, готельно-ресторанний бізнес стикається з новими викликами, що постають на етапі утвердження біоекономіки і вимагають бути суб'єктів господарської діяльності екологічно-орієнтованими та соціально відповідальними: запроваджувати нові технології для отримання екологічно чистих продуктів, орієнтуватися в досягненнях у сфері клітинного сільського господарства та питаннях отримання високоякісного білку без шкоди для довкілля та океану тощо.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Системно-трансформаційне зрушення до сталого розвитку в умовах утвердження біоекономіки постає майбутньою метою для Європейського Союзу, за якого сільське господарство та харчова індустрія визнаються найважливішими галузями «зеленого господарства» [1; 2]. В українській академічній та економічній науковій спільноті активно дискутуються питання утвердження принципів біоекономіки для нашої країни у працях М.П. Талавирі, В.В. Байдала, В.М. Бутенко, В.Г. Маргасової, М.В. Добрівської, В.В. Лимар та багатьох інших, що розглядали дефінітивний аспект поняття «біоекономіка» та сформулювали теоретичні та практичні підходи щодо напрямів розвитку біоекономіки за умов безперервних трансформаційних процесів та глобалізації [3–5]. К.С. Нестерова, А.О. Яковенко та інші також ключовою концепцією у розрізі сучасного розвитку визначають біоекономіку, вказуючи як на недостатність теоретичного підґрунтя для розвитку такої в Україні в контексті євроінтеграційного напрямку, так і окреслюють сучасні проблеми, які стоять перед вітчизняними підприємствами у процесі впровадження біотехнологій та організаційно-економічний механізм їх підтримки в контексті реалізації державного стратегічного управління розвитком біоекономіки в Україні [6]. У свою чергу, М.І. Яремова провівши ретроспективне вивчення наукових поглядів

та думок з даного питання, обґрунтувала концептуальні основи інклюзивної європейської біоекономіки, яка описується сучасним мисленням про термінологію біоекономічного напрямку та визначила методологічні підходи до тлумачення біоекономіки в контексті сталого розвитку та призму біотехнологічного, біоекологічного та біоресурсного підходів [7]. Між тим, В. Вострякова, О. Рубаненко та інші дослідники вважають, що на даний час біоекономічна стратегія України ще не сформована, а розвиток біотехнологій йде повільно, а «використання та впровадження новітніх біотехнологій має занадто фрагментарний характер» [8].

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. На жаль, на терені сучасної літератури та аналітичних оглядів лише кілька публікацій торкаються означеного нами напрямку дослідження. М. Руїз-Моліною, С. Белда-Макюел та іншими було запропоновано ключові критерії для створення та використання індикаторів різних типів (якісних та кількісних) для вимірів сталого управління харчовими продуктами в умовах біоекономіки; а також встановлено, що готелі нехтують низкою аспектів сталого управління за означеними рамками, при цьому якість і кількість інформації, що надається готелями, обмежена [9]. Також А. Мутуа в своєму дослідженні вказує на актуальність питання та необхідність більш багатоплановіших та ширших розробок у сфері регулювання безпеки харчових продуктів для готельно-ресторанної індустрії [10]. Таким чином, враховуючи нароби зарубіжних вчених, економістів та практиків у просторі біоекономіки, якими одноставно визнається провідна роль «зеленої економіки» в інноваційному розвитку індустрії харчування [6; 9; 10; 11], нами вирішено було дослідити питання значення сучасних трендів біоекономіки для розвитку готельно-ресторанного бізнесу в контексті питання лідерства в даній індустрії.

Формулювання цілей статті. Метою статті є визначення напрямів стійкого розвитку готельно-ресторанної індустрії, а також у відповідності до цього, аналіз та встановлення основних особливостей організації бізнес-процесів сучасних лідерів індустрії гостинності в період утвердження біоекономіки.

Виклад основного матеріалу дослідження. Провідними інвестиційними секторами венчурного капіталу окрім фінтеху, у 2020–2021 роках також стали біотех та фудтех, що власне окреслює основні напрями

трансформаційних змін у найближчій перспективі та визначає пріоритети розвитку бізнес-процесів і для готельно-ресторанної індустрії. Таким чином, власне розвиваються межі наукомістких технологій та підприємництва й бізнесу, які на сьогодні постають структурно єдиним утворенням – генератором креативу та економічного успіху. Вважає за доцільне почати огляд сучасних трендів у розвитку харчової індустрії з даних щодо зростання числа прихильників рослинної їжі. Так, у 2020 році 57% американських сімей вибрали флекситаріанську дієту, причому 65% американців покоління Z виявили бажання перейти саме на рослинну дієту, а 55% стверджували, що є постійними клієнтами закладів торгівлі екологічно чистих продуктів харчування [12]. У жовтні 2021 року значок *Cool Food Meals*, що позначає страви з низьким вмістом вуглецю, від Інституту світових ресурсів з'явився в меню *Aramark* – найбільшого постачальника послуг харчування в США, в рамках пілотної програми для 10 університетів, яка розпочнеться навесні 2022 року (Університет штату Арізона, Університет штату Флорида, Університет Сліппері Рок, Університет Св. Бонавентура, Каліфорнійський університет Ірвіна, Університет Міссісіпі, Університет Північної Кароліни Вілмінгтон, Університет Вірджинії та Університет Західного Вашингтона) [13]. Між тим, завдяки новаціям у сфері біотехнологій, все більшого інвестиційного інтересу набувають підприємства з альтернативного або рослинного білку. Так компанія *Shiok Meats* стала першою компанією з виробництва морепродуктів і м'яса в Південно-Східній Азії, а також новатором з вирощування ракоподібних (креветки, омари, краби, раки) – екологічно чистого, здорового, смачного та «нежорсткого м'яса» у світі на основі клітинної технології як альтернативного джерела білку для азіатських споживачів. *Black&Veatch* – глобальна компанія з інженерії, закупівель, консалтингу та будівництва з більш ніж 100-річним досвідом інновацій у екологічній інфраструктурі, дохід якої у 2020 році перевищив 3 млрд дол., і яка, згідно рейтингу *Sourcebook 2021 Engineering News-Record (ENR)*, входить в десятку кращих компаній за 19 категоріями [14]. На сьогодні *Black&Veatch* обслуговує сектори, що включають традиційну їжу та напої, а також технології майбутнього харчування у сільському господарстві з контрольованим середовищем, зокрема і програмами з альтернативним білком та аквакультурою. *Black&Veatch* разом з *Shiok Meats* співпрацювали над відкрит-

тям передового науково-дослідного центру з вирощування морепродуктів офіційно відкритого міністром стійкого розвитку та навколишнього середовища Сінгапуру пані Грейс Фу в листопаді 2021 року [14]. Варто зазначити, що саме Сінгапур став першою державою у світі, яка дозволила продаж та споживання різних видів м'яса на основі клітинної технології. Перші страви з культивованого курячого м'яса з'являться в меню ресторанів країни під новим брендом *Good Meat* від *Eat Just* [EatJust]. Як зазначив генеральний директор *Eat Just* Дж. Тетрік, *Eat Just* працює з культивованим м'ясом з 2017 року (колишня назва *Hampton Creek*) як і кілька інших компаній у світі, проте саме ця фірма першою вийшла на комерційний ринок; наразі Сінгапур має завод з виробництва курятини (біореактор здатен виробляти достатню кількість білку для даної країни і у разі потреби, готовий до розширення); зокрема і на основі бобів мунг у співпраці з інвестиційною компанією *Proterra* [15]. В інших регіонах *Eat Just* виробляє яєчний продукт на рослинній основі, співпрацює з японськими виробниками м'яса *Toriyama* по виробництву культивованої яловичини вагю; також працюють у Північній Каліфорнії з лінією яловичини, оскільки володіє унікальною розробкою повністю на рослинному середовищі. Отже, виробники клітинного білка вже підписують угоди про співпрацю з продуктовими магазинами та рестораторами (стартапи *Wildtype*, *Snowfox*, *Pokéworks* та інші). Водночас, згідно проведеним дослідженням в європейському просторі, біля 60% власників закладів розміщення для гостей та туристів зазначили, що прагнуть підтримувати екологічні ініціативи та принципи біоекономіки, зокрема, готельєри впроваджують заходи з мінімізації використання шкідливих речовин та заміну таких екологічно чистими альтернативними засобами (61% респондентів), а також технології з очищення стічних вод (66,7%); активно поширюють інформацію для своїх клієнтів щодо екологічного стану місцевої природної спадщини; провадять навчання персоналу з питань стійкого управління закладами розміщення (33%), або ж при розгляді претендентів на відкриті вакансії враховують набуті навички та сертифікати з підвищення кваліфікації з екологічного менеджменту [16]. Таким чином, лідерство у просторі готельно-ресторанних послуг за умов утвердження біоекономіки буде визначатися інтелектуально-технологічною домінантою організації бізнес-процесів та реальними діями у площині

соціальної відповідальності збоку суб'єктів підприємницької діяльності.

Висновки. Провідні напрями подальшого стійкого розвитку готельно-ресторанного господарства в умовах становлення біоекономіки пов'язані з вирішенням питань мінімізації використання природних ресурсів, впровадження безвідходних технологій та інновацій у сфері фудтеху. Таким чином, провідними лідерами на ринку послуг індустрії гостинності постають заклади, що підтримують різноманітні екологічні ініціативи з захисту та збереження природ-

ного середовища та надають своїм клієнтам достатньо повну інформацію з вищезначених питань. Сучасні лідери готельно-ресторанного бізнесу стратегічний менеджмент вибудовують у відповідності до екологічних, соціальних та управлінських цілей, які узгоджуються з принципами біоекономіки, активно співпрацюють з незалежними громадськими структурами та організаціями щодо можливостей відкритого моніторингу своїх бізнес-процесів та публічно звітують про власний прогрес у напрямку впровадження стратегії розвитку біоекономіки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Bălan M., Cismas L. A Bioeconomic Perspective on Agriculture Development in the European Union / *Navigating Through the Crisis: Business, Technological and Ethical Considerations* / Ed. Fotea S.L., Fotea I.S., Văduva S. Springer, 2022. Ch. 8. P. 119–139.
2. Tilica E. Bioeconomy and bioeconomics: are they the same thing? *International Journal of Innovative Technologies in Economy*. 2021. Vol. 1(33). DOI: https://doi.org/10.31435/rsglobal_ijite/30032021/7470
3. Talavyria M. P., Baidala V. V., Riabcnenko O. O., Lymar V. V., Dobrivska M. V., Talavyria O. M. Conceptual basis of bioeconomy formation and development : monograph. Nizhyn, 2017. 152 p.
4. Маргасова В. Г., Яворська О. Г. Методологія управління інтелектуальним капіталом підприємства в умовах біоекономіки. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2020. № 4. Т. 2(284). С. 78–90.
5. Яворська О. Г. Інтелектуальний капітал як каталізатор процесів інтелектуалізації праці біоекономіки: європейський досвід. *Галицький економічний вісник*. 2020. Т. 65. № 4. С. 88–99.
6. Нестерова К., Яковенко А. О., Корошенко М. Державна політика державної підтримки розвитку біоекономіки та біотехнологій в Україні. *Наукові праці Інституту законодавства Верховної Ради України*. 2021. № 6. С. 112–121.
7. Яремова М. І. Теоретична концептуалізація проблематики розуміння біоекономіки. *Наукові горизонти*. 2020. Вип. 23. С. 78–87.
8. Vostriakova, V., Rubanenko, O., Hunko, I., Lakshmi, S. Industries' Bioeconomic Transformation as the Mechanism of Sustainable Development. *SHS Web of Conferences*. 2021. P. 126. URL: https://www.researchgate.net/publication/356496612_Industries%27_Bioeconomic_Transformation_as_the_Mechanism_of_Sustainable_Development
9. Ruiz-Molina M., Belda-Miquel S., Hytti A., Saura I. Addressing sustainable food management in hotels: proposing a framework and examining hotel groups. *British Food Journal*. 2021. URL: https://www.researchgate.net/publication/356145656_Addresssing_sustainable_food_management_in_hotels_proposing_a_framework_and_examining_hotel_groups
10. Mutua A. A role of food management systems on food safety in hotels. *Journal of Food Sciences*. Vol. 2. P. 37–50. URL: https://www.researchgate.net/publication/354187629_ROLE_OF_FOOD_MANAGEMENT_SYSTEMS_ON_FOOD_SAFETY_IN_HOTELS
11. Kifordu A., Adetunji Ch., Odiwo W., Mishra R. Food Innovation and Sustainable Development: A Bioeconomics Perception. 2020. URL: https://www.researchgate.net/publication/345367460_Food_Innovation_and_Sustainable_Development_A_Bioeconomics_Perception.
12. Nestlé USA's marketing chief makes predictions for next big things in food. URL: <https://www.vendingmarketwatch.com/products/news/2125127/nestle-usas-marketing-chief-makes-predictions-for-next-big-things-in-food>
13. Aramark debuts Cool Food Meals at 10 universities, identifies 350 lower-carbon footprint dishes. URL: <https://www.vendingmarketwatch.com/products/food/news/21251796/aramark-rolls-debuts-cool-food-meals-identifies-350-lowercarbon-footprint-dishes>
14. Black & Veatch Designs First-of-a-Kind Advanced R&D Facility for Cultivated Seafood in Singapore. URL: <https://www.fooddive.com/press-release/20211215-black-veatch-designs-first-of-a-kind-advanced-rd-facility-for-cultivated-1/>
15. Eat Just lands first regulatory approval for cell-based meat. 02.12.2020. URL: <https://www.fooddive.com/news/eat-just-lands-first-regulatory-approval-for-cell-based-meat/589907/>
16. Baicu C., Oehler-Sincai I., State O., Popescu D. Bioeconomy and Social Responsibility in The Sustainable Hotel Industry. 2019. URL: www.amfiteatrueconomic.ro

REFERENCES:

1. Bălan, M., & Cismas, L. (2022) A Bioeconomic Perspective on Agriculture Development in the European Union / *Navigating Through the Crisis: Business, Technological and Ethical Considerations* / Ed. Fotea S.L., Fotea I.S., Văduva S. Springer, ch. 8, pp. 119–139.
2. Tilica E. (2021) Bioeconomy and bioeconomics: are they the same thing? *International Journal of Innovative Technologies in Economy*, 1(33). DOI: https://doi.org/10.31435/rsglobal_ijite/30032021/7470
3. Talavyria, M.P., Baidala, V.V., Riabcnenko O.O., Lymar V.V., Dobrivska M.V., Talavyria O.M. (2017) Conceptual basis of bioeconomy formation and development: monograph. Nizhyn.
4. Marhasova, V.G., & Yavorska, O.G. (2020) Metodologiya upravlinnya intelektualnym kapitalom pidpryemstva v umovax bioekonomiky [Methodology of intellectual capital management of the enterprise in the bioeconomy]. *Visnyk Xmelnyczkogo nacionalnogo universytetu – Bulletin of Khmelnytsky National University*, 2(284), 78–90. (in Ukrainian)
5. Yavorska, O.G. (2020) Intelektualnyj kapital yak katalizator procesiv intelektualizaciyi praci bioekonomiky: yevropejskyj dosvid [Intellectual capital as a catalyst for the processes of intellectualization of the bioeconomy: the European experience]. *Galyczkyj ekonomichnyj visnyk – Galician Economic Bulletin*, 65(4), 88–99. (in Ukrainian)
6. Nesterova, K.S., Yakovenko, A.O., & Koroshenko, M.M. (2021) Derzhavna polityka derzhavnoyi pidtrymky rozvytku bioekonomiky ta biotexnologij v Ukraini [Public policy of the state support for the development of bioeconomics and biotechnologies in Ukraine]. *Naukovi praci Instytutu zakonodavstva Verhovnoyi Rady Ukrayiny – Scientific Papers of the Legislation Institute of the Verkhovna Rada of Ukraine*, 6, 112–121. (in Ukrainian)
7. Yareмова, M. (2020) Teoretychna konceptualizaciya problematyky rozuminnya bioekonomiky [Theoretical conceptualization of the problem of understanding bioeconomics]. *Naukovi goryzonty – Scientific Horizons*, 23, 78–87. (in Ukrainian)
8. Vostriakova, V., Rubanenko, O., Hunko, I., & Lakshmi, S. (2021) Industries' Bioeconomic Transformation as the Mechanism of Sustainable Development. *SHS Web of Conferences*, 126. Retrieved from: https://www.researchgate.net/publication/356496612_Industries%27_Bioeconomic_Transformation_as_the_Mechanism_of_Sustainable_Development
9. Ruiz-Molina, M., Belda-Miquel, S., Hytti, A. & Saura, I. (2021) Addressing sustainable food management in hotels: proposing a framework and examining hotel groups. *British Food Journal*. Retrieved from: https://www.researchgate.net/publication/356145656_Addresssing_sustainable_food_management_in_hotels_proposing_a_framework_and_examining_hotel_groups
10. Mutua A. (2021) Role of food management systems on food safety in hotels. *Journal of Food Sciences*, 2, 37–50. DOI: 10.47941/jfs.624. Retrieved from: https://www.researchgate.net/publication/354187629_ROLE_OF_FOOD_MANAGEMENT_SYSTEMS_ON_FOOD_SAFETY_IN_HOTELS
11. Kifordu, A., Adetunji, Ch., Odiwo, W., & Mishra, R. (2020) Food Innovation and Sustainable Development: A Bioeconomics Perception. Retrieved from: https://www.researchgate.net/publication/345367460_Food_Innovation_and_Sustainable_Development_A_Bioeconomics_Perception
12. Nestlé USA's marketing chief makes predictions for next big things in food. Retrieved from: <https://www.vendingmarketwatch.com/products/news/21251627/nestl-usas-marketing-chief-makes-predictions-for-next-big-things-in-food>
13. Aramark debuts Cool Food Meals at 10 universities, identifies 350 lower-carbon footprint dishes. Retrieved from: <https://www.vendingmarketwatch.com/products/food/news/21251796/aramark-rolls-debuts-cool-food-meals-identifies-350-lowercarbon-footprint-dishes>
14. Black & Veatch Designs First-of-a-Kind Advanced R&D Facility for Cultivated Seafood in Singapore. Retrieved from: <https://www.fooddive.com/press-release/20211215-black-veatch-designs-first-of-a-kind-advanced-rd-facility-for-cultivated-1/>
15. Eat Just lands first regulatory approval for cell-based meat. 02.12.2020. Retrieved from: <https://www.fooddive.com/news/eat-just-lands-first-regulatory-approval-for-cell-based-meat/589907/>
16. Baicu, C., Oehler-Sincai, I., State, O., & Popescu, D. (2019) Bioeconomy and Social Responsibility in The Sustainable Hotel Industry. Retrieved from: www.amfiteatru-economic.ro