

### **Источники**

1. Белорусское общественное объединение «Отдых в деревне» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.ruralbelarus.by/>.
2. Перспективы и проблемы развития гастрономического туризма в России [Электронный ресурс] // Национальный туристический союз. — Режим доступа: <https://rusunion.com/perspektivy-i-problemy-razvitiya-gastronomicheskogo-turizma-v-rossii/>.

**А.С. Обрывина**

*БГЭУ (Минск)*

*Научный руководитель — П.А. Литвинов*

## **ВНЕДРЕНИЕ МЕТОДОВ БЕЗОТХОДНОГО ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Сфера общественного питания вносит огромный вклад в образование пищевых и пластиковых отходов в Беларуси. По данным Министерства природных ресурсов и охраны окружающей среды, сфера ритейла выбрасывает в год до 50 тыс. т продуктов с истекшим сроком годности. К сожалению, статистика по количеству продуктов, которые торговые сети и предприятия общественного питания утилизируют на свалках, отсутствует. Однако есть общее число органических отходов, составляющее около 450 тыс. т в год.

Возможности по сокращению объемов пищевых отходов зависят от действующих мер политики и нормативного регулирования. Однако этот вопрос слабо законодательно проработан. В настоящее время в стране действуют только два механизма: нормирование образования отходов в промышленности и расширенная ответственность производителя. Компании, которые производят или ввозят в страну упаковку, финансово способствуют сбору, сортировке и переработке отходов. Государство в этом случае играет вспомогательную роль, в то время как основная ответственность по ведению безотходного производства лежит на предприятиях общественного питания. Соответственно, целесообразным было бы введение трехступенчатой системы по снижению отходов, которую может использовать любое предприятие общественного питания в целях снижения количества создаваемых отходов. Данная система состоит из следующих шагов: анализ структуры пищевых отходов; разработка плана действий; внедрение плана в работу предприятия и поддержание результата.

1. Анализ структуры пищевых отходов. Пищевые отходы можно разделить на три категории: испорченные продукты (продукты, которые были повреждены во время транспортировки или хранения,

а также просроченные продукты); отходы в процессе готовки (обрезки, излишки готовых блюд), отходы с тарелок потребителей.

2. В результате проведенного анализа рекомендуется принять следующие меры:

- в случае, если превалирует группа испорченных продуктов, следует оптимизировать систему поставок: заказывать меньшие партии продуктов, но осуществлять заказы регулярнее. Также необходимо ответственно подойти к хранению и маркировке продуктов: в первую очередь использовать менее свежие продукты, а в случае излишков продуктов возможно использование герметичных контейнеров или заморозку продуктов;

- возможна ситуация, когда большее число пищевых отходов — это отходы в процессе приготовления пищи. В данном случае стоит пересмотреть меню, разработать пути использования одних и тех же ингредиентов для разных блюд, применять методы готовки, которые задействуют большую часть ингредиента. Также необходимо выявлять непопулярные блюда, чтобы ликвидировать их из меню;

- если значительную часть отходов составляют те, что были собраны с тарелок потребителей, необходимо или уменьшить размеры порций, или ввести в меню блюда разных размеров. Возможно введение системы еды на вынос посетителям, которые не доели блюдо.

3. Третий шаг заключается в поддержании устоявшейся системы. Вовлечение потребителей в осознанный процесс снижения количества отходов так же будет способствовать оптимизации деятельности предприятия. В случае успеха этой программы другие предприятия общественного питания будут замотивированы придерживаться подобной системы, что может привести к снижению пищевых отходов в рамках целой отрасли.

Таким образом, в настоящее время в Беларуси стоит вопрос создания институциональной среды, способствующей снижению темпов образования отходов, в функционировании которой были бы заинтересованы как государство, так и предприятия общественного питания.

**Ю.Г. Олесик, Е.С. Кореньк**

*БарГУ (Барановичи)*

*Научный руководитель — В.Э. Пискун*

## **СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТЭДУП «ГОРИЗОНТ-ТУР» ПУТЕМ ВНЕДРЕНИЯ НОВОГО ТУРИСТИЧЕСКОГО ПРОДУКТА**

В настоящее время для туристических предприятий иметь конкурентные преимущества и хорошие туры — это очень важно. Поэтому