

ПРИМЕНЕНИЕ КОНЦЕПЦИИ УСТОЙЧИВОГО ПРОИЗВОДСТВА ПРИ ПРЕДОСТАВЛЕНИИ УСЛУГ ПИТАНИЯ В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

Рабенок Е.В., Ключникова Т.М.

**Научный руководитель – Рыбакова Т.М., ст. преподаватель
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Беларусь**

Санаторно-курортные учреждения играют ключевую роль в обеспечении здоровья и благополучия посетителей. Однако, в условиях растущего внимания к устойчивости, становится важным интегрировать принципы устойчивого производства в предоставление услуг питания. Современные тенденции в области устойчивости требуют от санаторно-курортных учреждений пересмотра своих подходов к производству и предоставлению услуг.

Внедрение концепции устойчивого производства в сферу услуг питания может привести к сбалансированному подходу, учитывающему потребности посетителей и воздействие на окружающую среду: уменьшение негативного воздействия на окружающую среду (организация переработки отходов, использование экологически чистых продуктов, снижение энергопотребления); экономия ресурсов и улучшение эффективности процессов.

Основные принципы устойчивого производства в санаторно-курортных учреждениях:

- выбор продуктов с учетом экологических аспектов: оптимизация поставок пищевых продуктов с учетом экологических факторов, таких как уменьшение углеродного следа и поддержание биоразнообразия;
- эффективное использование ресурсов: рациональное использование энергии и воды, а также минимизация отходов через переработку и повторное использование;
- сезонность и местное производство: предпочтение сезонным и местным продуктам для поддержания экономики региона и снижения транспортных затрат.
- социальная ответственность: вовлечение местных сообществ, поддержка трудовых стандартов и обеспечение честных условий труда.

Для реализации обозначенных принципов авторами осуществляется следующая работа на примере ДУП «Санаторий «Приднепровский»:

- модификация меню: введение устойчивых продуктов в меню, поддержка разнообразия и баланса пищевых веществ;
- разработка программы обучения персонала: обучающие программы для персонала по принципам устойчивого производства и их роли в этом процессе;
- сотрудничество с поставщиками: установление партнерских отношений с поставщиками, разделяющими ценности устойчивости.

Применение концепции устойчивого производства в санаторно-курортных учреждениях является важным шагом в направлении создания более ответственной и этичной среды предоставления услуг питания. Это не только соответствует требованиям современного общества, но также способствует укреплению позиций объекта питания на рынке и повышению удовлетворенности клиентов.

Список использованных источников

1 Устойчивые практики в производстве продуктов питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.deskera.com/> – Дата доступа: 03.03.2024.