**МІЖРЕГІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ**

**Херсонський інститут**

**Кафедра менеджменту та економіки**



**Навчальний посібник**

**Типова кліматична стратегія закладу гостинності у сфері поводження з відходами (на прикладі України)**

*ЩОДО* ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ПРАКТИКУЮЧИХ ФАХІВЦІВ У СФЕРІ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-ресторанного БІЗНЕСУ

Херсон – 2022

Навчальний посібник “**Типова кліматична стратегія закладу гостинності у сфері поводження з відходами (на прикладі України)**” *щодо* підвищення кваліфікації практикуючих фахівців у сфері туризму та готельно-ресторанного бізнесу – Херсон: МАУП, 2022. –  31с.

**Укладачі:**

**Машкова Ольга Вікторівна**, кандидат географічних наук, доцент, голова ГО “Екологічні новини”, представниця Zero Waste Alliance Ukraine, менеджерка проєктів Društvo Ekologi brez meja (Словенія).

**Гаєцька Наталія** **Ігорівна** – голова ІГ “Mariupol Zero Waste” (Маріуполь), представниця Zero Waste Alliance Ukraine.

**Фудорова Олена Миколаївна –** кандидат соціологічних наук, доцент, завідувач кафедри менеджменту та економіки Херсонського інституту “Міжрегіональна Академія управління персоналом”, членкиня Соціологічної Асоціації України в м.Херсоні.

**Дуга Вікторія Олександрівна –** старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов Херсонського державного аграрно-економічного університету.

**Прохорова Оксана Валеріївна** – голова Правління Громадської організації “Генеруюча Платформа Добробуд”.

**Рецензент:**

**Ковальов Віталій Валерійович –** кандидат економічних наук, доцент кафедри фінансів, обліку та підприємництва Херсонського державного університету.

**Дуже дякуємо за підтримку, допомогу нашим колегам із Словенії:**

**Jaka Kranjc** – Secretary General NGO “Društvo Ekologi brez meja*”* (Словенія).

**Ana Golja** – керівниця проєктів екологічної ГО *“*Žmergo Association, Naval and History Museum of Croatian Littoral Rijeka*”* (Хорватія), а зараз також керівниця проєктів ГО “Društvo Ekologi brez meja*”* (Словенія).

**Затверджений  на  засіданні  кафедри  менеджменту та економіки (протокол №3 від** “**29**” **листопада 2022 року).**

Навчальний посібник укладено в межах проєкту «Впровадження принципів Zero Waste в готельно-ресторанному бізнесі України для його адаптації до вимог Паризької кліматичної угоди в умовах російського вторгнення». Проект реалізується ГО «Екологічні новини»(м. Херсон), ІГ [Mariupol Zero Waste](https://www.instagram.com/mariupol_zero_waste/) (м. Маріуполь), [Društvo Ekologi brez meja](https://ebm.si/glavna/web/) (Словенія), за підтримки [Zero Waste Alliance Ukraine](https://zerowaste.org.ua/), [Zero Waste Lviv](https://zerowastelviv.org.ua/) та [Europe Climate Foundation](https://europeanclimate.org/), з результатами проєкту можна ознайомитись на сайті [www,zerowaste.org.ua](https://zerowaste.org.ua/)

Запропонований навчальний посібник містить загальні положення **типової кліматичної стратегії закладу гостинності у сфері поводження з відходами (на прикладі України)** **(ZERO WASTE&CLIMATE-FRIENDLY HoReCa)**.

Даний навчальний посібник може бути використаний студентами різних спеціальностей для підготовки до семінарських, практичних занять; для написання рефератів, курсових проєктів та випускних робіт.

Для студентів, викладачів, практикуючих фахівців у сфері туризму та готельно-ресторанного бізнесу.

**© ПрАТ** “**ВНЗ** “**Міжрегіональна Академія**

**управління персоналом**” **(МАУП), 2022 р.**

**ТИПОВА КЛІМАТИЧНА СТРАТЕГІЯ ЗАКЛАДУ ГОСТИННОСТІ У СФЕРІ ПОВОДЖЕННЯ З ВІДХОДАМИ (на прикладі України)**

**(ZERO WASTE&CLIMATE-FRIENDLY HoReCa)**

**зміст**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стор. |
| I. Опис проблем, які обумовили необхідність розробки стратегії | 4 |
| II. Аналіз поточного стану справ, тенденції та обґрунтування щодо необхідності розв’язання виявлених проблем | 5 |
| III. Стратегічні цілі | 7 |
| IV. Завдання, спрямовані на досягнення поставлених цілей, етапи їх виконання, очікувані результати | 8 |
| V. Порядок проведення моніторингу, оцінки результатів реалізації Стратегії та звітування | 29 |
| Список використаних джерел | 30 |

**I. Опис проблем, які обумовили необхідність розробки стратегії**

До закладів гостинності (міжнародний акронім HoReCa – від скорочених hotel, restaurant, cafe/catering) в Україні відносять підприємства, передбачені”, ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення”, [ДСТУ 3862-99 “Ресторанне господарство. Терміни та визначення](https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99)”.

За даними Кембриджського інституту лідерства в галузі сталого розвитку, на частку туризму припадало близько 5% глобальних викидів парникових газів (ПГ) у 2019 році, і очікувалось, що ця цифра зросте на 130% до 2035 року [19].  За даними [20] ця частка у 2021 році зросла до 8%, що, нажаль, значно випередило прогнози. На готельну індустрію припадає близько 1% глобальних викидів [22]. Відповідно до Глобального звіту про декарбонізацію готелів, опублікованого Sustainable Hospitality Alliance у 2017 році до 2030 року готельній сфері необхідно буде скоротити викиди ПГ на номер в рік на 66% (порівняно з базовим рівнем 2010 року), а до 2050 на 90% [17]. Отже, завдання непросте: потрібно знайти спосіб розвивати галузь, приймати все більше гостей та будувати все більше  об'єктів, і водночас скорочувати вуглецевий слід сектора для досягнення повної декарбонізації до 2050 року  [19].

Тим паче, що попит на екологічне розміщення постійно зростає. Останнє дослідження Booking.com показує, що 83% мандрівників у всьому світі вважають екологічні подорожі життєво важливими, а 61% стверджують, що пандемія COVID-19 змусила їх у майбутньому подорожувати екологічніше. Майже половина (49%) все ще вважає, що у 2021 році буде недостатньо екологічних варіантів подорожей, причому 53% визнали, що вони дратуються, якщо десь, де вони зупиняються, заважають їм бути екологічними, наприклад, через відсутність установ для переробки сміття. У той час як 3 з 4 постачальників розміщення стверджують, що вони запровадили принаймні певні методи сталого розвитку у своїх помешканнях, лише одна третина активно повідомляє про свої зусилля потенційним гостям. Щоб підвищити видимість більш екологічних варіантів проживання, Booking.com тепер показує сторонні сертифікати сталого розвитку та докладну інформацію про 30+ ефективних практик, які застосовуються в сотнях тисяч готелів по всьому світу  [16].

Хоча сам сектор розміщення призводить до зміни клімату, в свою чергу зміна клімату з кожним роком все помітніше впливає на цей сектор. Ризики для закладів у сільській місцевості полягають у більшій  залежності від погодних умов. Міста, з іншого боку, більше піддаються тепловому стресу, що може бути стримуючим фактором для туристів. Так, за опитуванням 2010 р. після спекотного дня чверть туристів не бажають відвідувати Відень влітку [21].

На жаль, в Україні не ведеться статистика викидів парникових газів від туристичної діяльності, не знайшли ми засад кліматичної політики в [Стратегії розвитку туризму до 2026 року](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#Text) [12], і це питання, яке потребує виправлення під час післявоєнної модернізації України.

**II. Аналіз поточного стану справ, тенденції та обґрунтування щодо необхідності розв’язання виявлених проблем**

За різними оцінками, кожна ніч гостя створює в середньому в світі 14 кг CO 2 (прямі викиди, пов’язані з енергоспоживанням; за винятком гастрономії). Однак задокументований діапазон викидів, значно варіюється, від 0,1 кг CO 2 до 260 кг CO 2 на ніч гостя, залежно від типу розміщення [21].  Найбільший вплив HoReCa на довкілля відбувається у сферах використання енергії, води та відходів. При цьому відходів у закладах розміщення утворюється більше, ніж у домашньому побуті.

За даними Державної служби статистики в Україні у 2019 році нараховувалось 5335 закладів розміщення (із них готелів 3165) загальною кількістю місць 370,5 тисяч, кількість відвідувачів 6,96 млн. осіб, кількість ночівель 18,5 млн. людино-ніч [3]. І це без урахування потенціалу санаторіїв, дитячих оздоровчих таборів, квартир, які здаються приватними особами. Що стосується РГ (ресторанного господарства), то станом на 2021 рік їх кількість 14,7 тисяч, вартість послуг – 14,1 млрд. грн. [5].

Норми утворення ТПВ для закладів гостинності України розраховуються органами місцевого самоврядування відповідно до [Правил визначення норм надання послуг з вивезення побутових відходів](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0871-10#Text) (2010) [10], на жаль, розраховуються не за фактичною кількістю утворених відходів, а за кількістю місць у закладі гостинності. Відповідно до норм, затверджених у 2021 році у Миколаєві [8], на 1 місце готелю нараховується 0,41 кг/доба або 149,65 кг/рік ТПВ, на 1 місце закладу ресторанного господарства 0,68 кг/доба або 248,2 кг/рік. Але, по факту, ці норми застосовуються тоді, коли заклад гостинності не має власного майданчику для збору ТПВ, а використовує майданчик спільно із мешканцями багатоповерхового будинку. У випадках, коли заклад має власний майданчик для збору ТПВ, то сплачується за фактичний вивіз, що є кращим варіантом (принцип “плати за стільки, скільки викидаєш” – pay-as-you-throw).

Ми порівняли ці норми по Україні і дійшли висновку, що їх можна вважати середніми. Тому, відповідно заклади розміщення в Україні сплачують за вивіз 370,5 тисяч місць\*149,65 кг/рік=55,4 тис. т. З іншого боку для готелів Миколаєва ця норма 0,41 кг\*день/місце. Якби розраховували за кількістю фактичних людино/днів проживання, то заклади розміщення б сплачували 18,5 млн. людино-ніч\*0,41 кг\*день/місце = 7,59 тис. тонн. Відповідно, якби заклади розміщення сплачували за фактично утворені відходи, то з'явився би стимул до зменшення відходів і роздільного їх збору. Якщо користуватись нормами, то заклади розміщення фактично переплачують у 7 разів за кількість вивезених ТПВ.

Якщо взяти середній чек по закладу РГ = 230 грн., прибуток 14,1 млрд., то відвідувачів 61,3 млн./рік. Тоді відходів 61,3 млн./рік\*0,68 кг/доба = 41,7 тис. т.

Відповідно, до наведених вище підрахунків, відповідно до нормативів HORECA створює 97,1 тисяч тонн ТПВ (1% від загальної кількості ТПВ в Україні) [1, 4, 14-15].

Готелі України, починаючи з 1 жовтня 2019 року, зобов’язані у житлових і громадських приміщеннях передбачати системи роздільного сортування сміття згідно ДБН В.2.2-20:2008, зміна №1 від 2019 року [2]. Але дуже мало готелів його впроваджують через ряд причин, зокрема – відсутність зв’язків із перевізниками вторсировини, в деяких випадках відсутність місця/майданчику для встановлення баків для роздільного збору відходів, хибну думку про першочергову необхідність побудови сміттєпереробного заводу (в довоєнний період в Україні більшість заводів із переробки вторсировини були недовантажені) [11], низьку мотивацію та відсутність покарання, низький рівень культури сортування серед відвідувачів.

**III. Стратегічні цілі**

Стратегія – це загальний, недеталізований план, що охоплює довготривалий проміжок часу, спосіб досягнення важливої мети. Завданням стратегії є ефективне використання наявних ресурсів для досягнення основної мети (стратегія як спосіб дій стає особливо необхідною в ситуації, коли для прямого досягнення основної мети недостатньо наявних ресурсів) [13].

**Мета кліматичної стратегії:** зниження  кліматичного сліду закладу HoReCa в сфері поводження з відходами.

**IV. Завдання, спрямовані на досягнення поставлених цілей, етапи їх виконання, очікувані результати**

**Завдання кліматичної стратегії:**

* визначити базові рівні: утворення відходів на підприємстві, кліматичного сліду від цих відходів, закупівель для основних і вторинних процесів, наявності токсичних речовин в основних продуктах, рівня озеленення та “блакитної” інфраструктури;
* підвищити рівень обізнаності працівників, гостей,  постачальників закладу HoReCa  і  місцевого населення в сфері поводження з відходами та кліматичних змін;
* налагодити постійний моніторинг відходів організації, кліматичного сліду в цій сфері;
* налагодити поступове підвищення рівня роздільного збору та переробки відходів;
* налагодити  зменшення  утворення відходів;
* розробити та вдосконалювати письмову кліматичну політику закладу в сфері поводження з відходами;
* пройти Zero Waste Business Certification;
* організувати зменшення кліматичного сліду закладу за наступними блоками: 1) усунення причин, 2) кліматична компенсація, 3) адаптація до наслідків;
* презентувати власний позитивний досвід на платформах бронювання, різноманітних преміях і конкурсах;
* залучити інвестиції у подальшу екологізацію закладу.

**Етапи реалізації Стратегії**

Відповідно до міжнародної класифікації короткострокова стратегія розробляється на 1-3 роки, середньострокова – 4-5 років, довгострокова – на 10 років [13]. Заради ефективного впровадження стратегії для кожного конкретного закладу гостинності буде розроблено план з урахуванням особливостей підприємства та конкретної ОТГ.

Розроблена нами кліматична стратегія (КС) закладу гостинності враховує найкращий міжнародний та національний досвід [1, 4, 6-7, 9, 23-24].

Відповідно, КС закладу гостинності міститиме наступні загальноприйняті блоки зменшення кліматичних змін: 1. усунення причин, 2. кліматична компенсація, 3. адаптація до наслідків [18].

Стратегія буде реалізовуватись у наступних цільових групах: 1. керівництво, власники, працівники; 2. постачальники; 3. гості, відвідувачі; 4. місцеве населення.

Так як в Україні немає сертифікованих Zero Waste закладів, то стратегія буде розроблена, починаючи з етапу “Шлях до Zero Waste”. Сертифікація Zero Waste Business – незалежний стандарт, оцінений третьою стороною, базується на більш ніж десятирічному професійному досвіді та досвіді на місцях і виконується Zero Waste Europe (ZWE), більш детально [24].

На кожному з етапів (короткостроковому, середньостроковому, довгостроковому) передбачається поступовий прогрес у виконанні обов'язкових (ОК) і добровільних (ДК) критеріїв.

*Загалом  стратегією передбачається:*

1. взяти публічне зобов’язання стати на шлях переходу до зменшення кліматичного сліду в сфері поводження з відходами;
2. налагодити та удосконалювати навчання персоналу  закладів сфери  HoReCa концепції Zero Waste;
3. зробити загальний аналіз морфологічного складу відходів для визначення базового рівня;
4. налагодити та вдосконалювати постійний моніторинг відходів;
5. налагодити та/або удосконалювати роздільний збір відходів на підприємстві;
6. налагодити та/або удосконалювати зменшення відходів у закладі;
7. розробити та вдосконалювати письмову політику (планування, звітування), яка описує менеджмент відходів відповідно до концепції Zero Waste та імплементувати її в загальну стратегію розвитку закладу за її наявності;
8. зробити аналіз карбонового сліду підприємства в сфері поводження з відходами для визначення базового рівня;
9. налагодити та вдосконалювати постійний моніторинг карбонового сліду в сфері менеджменту відходів;
10. розробити та вдосконалювати письмову кліматичну політику підприємства в сфері поводження з відходами (планування, звітування) та імплементувати її в загальну стратегію розвитку закладу за її наявності;
11. налагодити зменшення карбонового сліду в сфері поводження з відходами (на гостя/ніч/інше);
12. розпочати  і  удосконалювати співпрацю з місцевим і/або національним і/або міжнародним екологічним проєктом/-ами і/або організацією/-ями в сфері захисту навколишнього середовища для компенсації власного карбонового сліду (перевага має надаватись місцевим ініціативам);
13. визначити базовий рівень озеленення та “блакитної” інфраструктури для адаптації закладу до кліматичних змін і/або компенсації власного карбонового сліду (в абсолютних і відносних величинах);
14. збільшити рівень озеленення та “блакитної” інфраструктури (в абсолютних і відносних величинах) для адаптації закладу до кліматичних змін і/або компенсації власного карбонового сліду;
15. визначити основні та вторинні процеси для закладу;
16. зробити загальний аналіз закупівель для основних і вторинних процесів за останній рік для визначення базового рівня;
17. налагодити та вдосконалювати впровадження принципів концепції Zero Waste в основних  і вторинних процесах;
18. оцінити основні продукти на наявність хімічних речовин зі списку SIN;
19. надавати інформацію постачальникам про роботу закладу без відходів;
20. замінити частину неекологічних товарів та/або в неекологічному пакуванні та додати екологічні альтернативи;
21. ознайомлювати постачальників із особливостями участі закладу в місцевих та/або національних та/або міжнародних екологічних проєктах, із співпрацею з організаціями в сфері захисту навколишнього середовища для компенсації власного карбонового сліду;
22. ознайомлювати постачальників і гостей із досвідом організації міського городу з використанням власних органічних відходів для адаптації закладу до кліматичних змін і компенсації власного карбонового сліду;
23. ознайомлювати постачальників і гостей зі збільшенням частки зелених насаджень та/або екологічно чистої “блакитної” інфраструктури в закладі для адаптації його до кліматичних змін і компенсації власного карбонового сліду;
24. подавати інформацію до платформ бронювання та/або інших промоційних платформ, на яких представлений заклад, про його шлях до екологізації;
25. налагодити та вдосконалювати систему інформування гостей про політику “нуль відходів”;
26. розробити та вдосконалювати систему короткострокової та\або середньострокової мотивації участі гостей в екологічній політиці закладу;
27. передавати передові практики кліматичної політики у сфері поводження з відходами місцевим організаціям, ЗМІ тощо;
28. участь у регіональних, національних та/або міжнародних конкурсах і преміях екологічного спрямування та/або в екологічних номінаціях;
29. залучення інвестицій в подальшу екологізацію закладу.

**Очікувані результати**

***Короткострокова кліматична стратегія в сфері поводження з відходами (1-3 роки)***

Протягом терміну дії короткострокової стратегії планується проходження сертифікації Zero Waste Business отримати мінімально бронзовий рівень (наступне підтвердження/підвищення рівня кожні 3 роки або раніше за бажанням закладу).

Для цього передбачається досягнення обов’язкових (ОК) та добровільних критеріїв (ДК):

***Усунення причин кліматичних змін***

***Робота з керівниками, власниками, працівниками***

1. публічне зобов’язання переходу на шлях до нульових відходів міститиметься у спеціальному розділі на сайті і/або соціальних мережах  підприємства, безпосередньо в закладі  та оновлюватиметься мінімально раз на 1 рік (ОК);
2. Організація зробила оцінку поточної практики утилізації відходів, яку вона впроваджує (ОК) .
3. Організація має призначеного координатора з нульових відходів, який пройшов достатню підготовку для виконання завдань (ОК).
4. буде організовано навчання колективу підприємства індустрії гостинності концепції Zero Waste, весь колектив має бути ознайомлений з концепцією:  а) мінімально  відповідальна особа проходить базовий курс  і потім 1 тренінг  раз на  рік; б) базове навчання колективу здійснюється відповідальною особою, а потім по 1 тренінгу кожен рік (ОК);
5. буде зроблено загальний аналіз морфологічного складу відходів для визначення базового рівня (ОК);
6. до кінця 3-го року або раніше буде налагоджено постійний моніторинг відходів. Організація має статистику мінімум за 4 місяці для останнього року, по одному місяцю для кожного сезону (ОК);
7. налагоджено роздільний збір відходів у закладі мінімально для 90% відходів до кінця першого року дії стратегії. Особлива увага приділяється небезпечним відходам (ОК);
8. наявні договори з заготівельниками та/або переробними підприємствами  (ОК);
9. налагоджено зменшення відходів у закладі у розрахунку на одного відвідувача, ніч перебування мінімально на 30% до кінця терміну дії короткострокової стратегії (ОК);
10. до кінця першого року реалізації стратегії в письмовому вигляді (планування, звітування) розроблена політика менеджменту відходів відповідно до концепції Zero Waste, планується досягнення однієї з цілей концепції Zero Waste [13], особлива увага приділяється небезпечним відходам.  Концепція нульових відходів в деяких випадках враховуються під час будівельних робіт, оформлення та меблювання приміщень підприємства. Ця політика оновлюється мінімум 1 раз на рік, звітування є публічним у розділі “Соціальна або екологічна відповідальність” на сайті підприємства мінімально 1 раз на рік. Ця політика імплементована  в загальну стратегію розвитку закладу за її наявності (ОК);
11. публічне зобов’язання зменшення кліматичного сліду у сфері поводження з відходами буде розміщуватися у спеціальному розділі на сайті підприємства (ОК);
12. буде зроблено аналіз карбонового сліду підприємства в сфері поводження з відходами для визначення базового рівня (ОК);
13. до кінця 3-го року або раніше налагоджено постійний моніторинг карбонового сліду в  сфері менеджменту відходів (ОК);
14. до кінця 1-го року розроблена письмова політика (планування, звітування), яка описує зменшення кліматичного сліду у сфері менеджменту відходів і оновлюється мінімум 1 раз на рік, звітування є публічним у розділі на сайті мінімально 1 раз на рік. Ця політика імплементована  в загальну стратегію розвитку закладу за її наявності (ОК);
15. налагоджено зменшення карбонового сліду в сфері поводження з відходами (на гостя/ніч/інше) мінімально на 30% до кінця дії короткострокової стратегії (ОК);

***Робота з постачальниками***

1. визначено основні та вторинні процеси для закладу (ОК);
2. зроблено загальний аналіз закупівель для основних та вторинних процесів за останній рік для визначення базового рівня (сформовано список постачальників, вказано кількість найменувань товарів, їх характеристики в базових величинах, визначено найбільш проблемні моменти у сфері утворення відходів) (ОК);
3. до кінця 3-го року або раніше має бути впроваджена концепція  нульових відходів у кожному з основних  і вторинних процесів, але це впровадження ще не є  комплексним (ОК);
4. основні продукти будуть оцінені на наявність хімічних речовин зі списку SIN [(www.sinlist.chemsec.org](http://(www.sinlist.chemsec.org), ОК);
5. інформація 100 % постачальникам про роботу без відходів надається принаймні  1 раз на рік (ОК);
6. замінено частину неекологічних товарів та/або в неекологічному пакуванні та/або додано екологічні альтернативи, % встановлюється закладом (ДК);

***Взаємодія з гостями та/або з місцевим населенням***

1. Інформація щодо нульових відходів надається всередині та ззовні закладу кожні 6 місяців.
2. буде подано та/або оновлено інформацію до платформ бронювання та/або інших промоційних платформ, на яких представлений заклад про шлях до екологізації закладу (мінімально 1 платформа 1 раз на рік, ДК);
3. буде налагоджено систему інформування гостей про політику “нуль відходів” (на етапі бронювання, на сайті, в соціальних мережах, безпосередньо в закладі) (ОК);
4. буде розроблено пробну систему короткострокової і\або середньострокової мотивації участі гостей в екологічній політиці закладу (ДК);

***Компенсація наслідків кліматичних змін***

***Робота з керівниками, власниками, працівниками***

1. розпочато періодичну співпрацю мінімум із одним місцевим і/або національним і/або міжнародним екологічним проєктом і/або організацією в сфері захисту навколишнього середовища для компенсації власного карбонового сліду (перевага надавалась місцевим ініціативам, мінімум 1 проєкт протягом  року) (ДК);

***Робота з постачальниками***

1. ознайомлено мінімально 50 % постачальників до кінця першого року і на 10% більше щороку із участю  закладу в місцевих і/або національних і/або міжнародних екологічних проєктах,  а також із співпрацею з організаціями в сфері захисту навколишнього середовища для компенсації власного карбонового сліду мінімально 1 раз на рік, до кінця дії стратегії буде ознайомлено мінімально 70% постачальників (ДК);

***Взаємодія з гостями та/або з місцевим населенням***

1. буде налагоджено систему інформування гостей і місцевого населення із участю  закладу в місцевих і/або національних і/або міжнародних екологічних проєктах,  а також із співпрацею з організаціями в сфері захисту навколишнього середовища для компенсації власного карбонового сліду мінімально 1 раз на рік  (ДК);

***Адаптація до наслідків кліматичних змін***

***Робота з керівниками, власниками, працівниками***

1. визначено базовий рівень “озеленення” і “блакитної” інфраструктури для адаптації підприємства до кліматичних змін (в абсолютних і відносних величинах) (ДК);
2. збільшено рівень “озеленення” і екологічно чистої “блакитної” інфраструктури (в абсолютних і відносних величинах) для адаптації закладу до кліматичних змін (ДК, % визначається закладом);

***Робота з постачальниками***

1. буде ознайомлено мінімально 50 % постачальників до кінця першого року і на 10 % більше щороку із досвідом організації міського городу з використанням власних органічних відходів для адаптації закладу до кліматичних змін і компенсації власного карбонового сліду (мінімально 1 раз на рік), до кінця дії стратегії буде ознайомлено мінімально 70% постачальників (ДК);
2. буде ознайомлено мінімально 50 % постачальників до кінця першого року і на 10% більше щороку із збільшенням частки зелених насаджень і/або блакитної інфраструктури в закладі для адаптації до кліматичних змін і компенсації власного карбонового сліду (мінімально 1 раз на рік), до кінця дії стратегії буде ознайомлено мінімально 70% постачальників (ДК);

***Взаємодія з гостями***

1. буде ознайомлено гостей із досвідом організації міського городу з використанням власних органічних відходів для адаптації закладу до кліматичних змін і компенсації власного карбонового сліду (ДК, на сайті, в соціальних мережах, безпосередньо в закладі, мінімально 1 раз на рік);
2. буде ознайомлено гостей з успіхами у збільшенні частки зелених насаджень і/або блакитної інфраструктури в закладі для адаптації до кліматичних змін і/або компенсації власного карбонового сліду (ДК, на сайті, в соціальних мережах, безпосередньо в закладі, мінімально 1 раз на рік;

***Взаємодія з місцевим населенням***

1. передові практики у сфері поводження з відходами  і інших аспектів кліматичної політики  передаватимуться місцевим організаціям, ЗМІ тощо,  мінімально 1 організації на рік) (ОК);
2. після першого року і досягнення певних результатів – участь в регіональних, національних і/або міжнародних конкурсах і преміях екологічного спрямування і/або в екологічних номінаціях (ДК, мінімально в 1-му заході на рік);
3. спроби з документальним підтвердженням та проведеним самоаналізом відмов/невдач залучення інвестицій для подальшої екологізації закладу (ДК, мінімально  1 спроба на рік).

***Середньострокова кліматична стратегія в сфері поводження з відходами (4-5 років)***

Протягом терміну дії середньострокової стратегії планується проходження сертифікації Zero Waste Business, отримати мінімально срібний рівень (наступне підтвердження/підвищення рівня кожні 3 роки або раніше за бажанням закладу).

Для цього передбачається досягнення обов’язкових (ОК) і добровільних критеріїв (ДК):

***Усунення причин кліматичних змін***

***Робота з керівниками, власниками, працівниками***

1. публічне зобов’язання переходу на шлях до нульових відходів міститиметься у спеціальному розділі на сайті підприємства і/або соціальних мережах, безпосередньо в закладі і оновлюється мінімально раз на 6 місяців (ОК);
2. Організація має призначеного координатора з нульових відходів, який пройшов достатню підготовку для виконання завдань (ОК).
3. буде налагоджено навчання колективу концепції Zero Waste, весь колектив має бути ознайомлений з концепцією:  а) мінімально відповідальна особа проходить по 1 тренінгу кожні 6 місяців, б) навчання колективу відповідальною особою -  мінімально по 1 тренінгу кожні 6 місяців, в) обовязкове  навчання нових працівників базовому курсу (протягом 1 місяця з моменту працевлаштування) (ОК);
4. буде розроблено пробну систему короткострокової і\або середньострокової мотивації участі працівників в екологічній політиці закладу (ОК);
5. постійний моніторинг відходів  буде удосконалено для можливості прогнозування утворення і зменшення відходів. KPI та вимірювання чітко визначені. Вони охоплюють результати утилізації відходів, а також соціальні та екологічно-економічні аспекти. Вони порівнюються з базовою лінією або прогнозом (ОК).
6. роздільний збір відходів в закладі буде утримуватись на рівні мінімально для 90% відходів протягом дії середньострокової стратегії. Особлива увага приділяється небезпечним відходам. Інформація активно поширюється для всіх користувачів (наприклад, щорічна інформація, знаки). З метою зменшення залишкових відходів проводиться оцінка морфологічного складу залишкових відходів (ОК);
7. наявні договори з заготівельниками і/або переробними підприємствами (ОК);
8. налагоджено зменшення відходів в закладі у розрахунку на одного відвідувача, ніч перебування мінімально на 40% до кінця терміну дії середньострокової стратегії (ОК);
9. Було вжито заходів, щоб забезпечити довший час використання товарів в закладі та/або надання послуг з ремонту та повторного використання;
10. оновлена письмова політика (планування, звітування), яка описує менеджмент відходів відповідно до концепції Zero Waste, має охоплювати як стратегії зменшення відходів, так і їх соціальний вплив, планувати досягнення однієї або більше цілей концепції Zero Waste, особлива увага приділяється небезпечним відходам. Концепція нульових відходів рекомендована при крупних закупівлях та інвестуванні. Ця політика має оновлюватись мінімум 1 раз на рік, звітування є публічним у розділі на сайті мінімально 1 раз на рік . Ця політика імплементована  в загальну стратегію розвитку закладу за її наявності (ОК);
11. Організація має інноваційні та креативні Zero Waste ідеї  національного значення  в сфері своєї діяльності (ОК);
12. публічне зобов’язання зменшення кліматичного сліду у сфері поводження з відходами міститиметься у спеціальному розділі на сайті підприємства оновлюється мінімально раз на 6 місяців (ОК);
13. постійний моніторинг карбонового сліду в  сфері менеджменту відходів  буде удосконалено для можливості прогнозування зменшення, будуть додані економічні і соціальні показники (ОК);
14. оновлена письмова політика (планування, звітування), яка описує перехід до кліматичної нейтральності у сфері менеджменту відходів має містити прогрес в порівнянні з попереднім періодом, оновлюється мінімум 1 раз на рік, звітування є публічним у розділі на сайті мінімально 1 раз на рік. Ця політика імплементована  в загальну стратегію розвитку закладу за її наявності (ОК);
15. налагоджено зменшення карбонового сліду в сфері поводження з відходами (на гостя/ніч/інше) мінімально на 40 % до кінця дії середньострокової стратегії (ОК);

***Робота з постачальниками***

1. впровадження нульового рівня відходів в кожному з основних  і вторинних процесів. Увага приділяється початковим і нижчим процесам. Деякі постачальники обираються на основі критеріїв нульових відходів (ОК);
2. Основні продукти не містять хімічних речовин зі списку SIN від chemsec;
3. інформація  100 % постачальникам про роботу без відходів буде надаватись принаймні кожні 6 місяців (ОК);
4. буде замінено частину неокологічних товарів і/або в неекологічному пакуванні  і додано екоальтернативи (ДК, % встановлюється закладом, але має демонструвати прогрес в порівнянні з попереднім періодом);

***Взаємодія з гостями та/або з місцевим населенням***

1. Інформація щодо нульових відходів надається всередині та ззовні закладу кожні 3 місяці.
2. буде подано і/або оновлено інформацію до платформ бронювання і/або інших промоційних платформ, на яких представлений заклад про  шлях до екологізації закладу (ДК, мінімально 1 платформа 1 раз на 6 місяців);
3. буде удосконалено систему інформування гостей про політику “нуль відходів” (на етапі бронювання, на сайті, в соціальних мережах, безпосередньо в закладі), почнеться обрахунок кількості поінформованих гостей в абсолютних і відносних величинах (ОК);
4. буде удосконалено систему короткострокової і\або середньострокової мотивації участі гостей в екологічній політиці закладу, розпочато процес аналізу її ефективності (ДК, 1 раз на 6 місяців);

***Компенсація наслідків кліматичних змін***

***Робота з керівниками, власниками, працівниками***

1. розпочато періодичну співпрацю мінімум із двома місцевими і/або національними і/або міжнародними екологічним проєктом і/або організацією в сфері захисту навколишнього середовища для компенсації власного карбонового сліду (перевага надавалась місцевим ініціативам, мінімум 1 проєкт в рік з кожною організацією, ДК) або налагоджено систематичну співпрацю мінімум із одним місцевим і/або національним і/або міжнародним екологічним проєктом і/або організацією в сфері захисту навколишнього середовища для компенсації власного карбонового сліду (перевага надавалась місцевим ініціативам, мінімум 2 проєкти в рік з 1 організацією, ДК);

***Робота з постачальниками***

1. буде ознайомлено мінімально 70 % постачальників на початку дії стратегії і на 10% більше щороку із роботою закладу із місцевими і/або національними і/або міжнародними екологічними проєктами і/або організаціями в сфері захисту навколишнього середовища для компенсації власного карбонового сліду мінімально 1 раз на 6 місяців , до кінця дії стратегії буде ознайомлено мінімально 90% постачальників (ДК);

***Взаємодія з гостями та/або з місцевим населенням***

1. буде удосконалено систему інформування гостей і місцевого населення із участю  закладу в місцевих і/або національних і/або міжнародних екологічних проєктах,  а також із співпрацею з організаціями в сфері захисту навколишнього середовища для компенсації власного карбонового сліду мінімально 1 раз на 6 місяців  (ДК);

***Адаптація до наслідків кліматичних змін***

***Робота з керівниками, власниками, працівниками***

1. збільшено рівень озеленення і блакитної інфраструктури (в абсолютних і відносних величинах) для адаптації до кліматичних змін і/або компенсації власного карбонового сліду (ДК, % встановлюється закладом, але має демонструвати прогрес в порівнянні з попереднім періодом);

***Робота з постачальниками***

1. буде ознайомлено мінімально 70 % постачальників на початку дії стратегії і на 10% більше щороку із досвідом організації міського городу з використанням власних органічних відходів для адаптації закладу до кліматичних змін і компенсації власного карбонового сліду (мінімально 1 раз на 6 місяців), до кінця дії стратегії буде ознайомлено мінімально 90% постачальників (ДК);
2. буде ознайомлено мінімально 70 % постачальників на початку дії стратегії і на 10% більше щороку із збільшенням частки зелених насаджень і/або блакитної інфраструктури в закладі для адаптації до кліматичних змін (мінімально 1 раз на 6 місяців), до кінця дії стратегії буде ознайомлено мінімально 90% постачальників (ДК);

***Взаємодія з гостями***

1. буде удосконалено ознайомлення гостей із досвідом організації міського городу з використанням власних органічних відходів для адаптації закладу до кліматичних змін і компенсації власного карбонового сліду, почнеться обрахунок кількості поінформованих гостей  в абсолютних і відносних величинах для встановлення базового рівня (ДК, на сайті, в соціальних мережах, безпосередньо в закладі, мінімально 1 раз на 6 місяців);
2. буде удосконалено ознайомлення гостей з успіхами у збільшенні частки зелених насаджень і/або блакитної інфраструктури в закладі для адаптації до кліматичних змін і/або компенсації власного карбонового сліду, почнеться обрахунок кількості поінформованих гостей в абсолютних і відносних величинах для встановлення базового рівня (ДК, на сайті, в соціальних мережах, безпосередньо в закладі, мінімально 1 раз на 6 місяців);

***Взаємодія з місцевим населенням***

1. передові практики у сфері поводження з відходами передаватимуться місцевим організаціям, ЗМІ тощо (ОК,  мінімально 1 організації на 6 місяців), почнеться обрахунок кількості поінформованого місцевого населення в абсолютних і відносних величинах для встановлення базового рівня.
2. участь в регіональних, національних і/або міжнародних конкурсах і преміях екологічного спрямування і/або в екологічних номінаціях (ДК, мінімально в 1-му заході на рік ).
3. спроби з документальним підтвердженням та проведеним самоаналізом відмов/невдач залучення інвестицій для подальшої екологізації закладу (ДК, мінімально  1 спроба на 6 місяців).

**Довгострокова кліматична стратегія в сфері поводження з відходами ( в межах 10 років)**

Протягом терміну дії довгострокової стратегії планується проходження сертифікації Zero Waste Business, отримання золотого рівня або підтвердження срібного (наступне підтвердження/підвищення рівня кожні 3 роки або раніше за бажанням закладу).

Для цього передбачається досягнення обов’язкових (ОК) і добровільних критеріїв (ДК):

***Усунення причин кліматичних змін***

***Робота з керівниками, власниками, працівниками***

1. публічне зобов’язання переходу на шлях до нульових відходів міститиметься у спеціальному розділі на сайті та/або соціальних мережах підприємства, безпосередньо в закладі та оновлюється мінімально раз на 3 місяці (обов’язковий критерій – ОК);
2. Організація має призначеного координатора з нульових відходів, який пройшов достатню підготовку для виконання завдань (ОК).
3. аспекти ZW є регулярною частиною командних зустрічей та інших зборів на додаток до інших тренувань. Буде налагоджено навчання колективу концепції Zero Waste, весь колектив має бути ознайомлений з концепцією:  а) мінімально відповідальна особа отримує 1 консультацію кожні 6 місяців, б) навчання колективу відповідальною особою по 1 тренінгу кожні 6 місяців, в) обовязкове  навчання нових працівників базовому курсу (до моменту працевлаштування) (ОК);
4. удосконалення системи короткострокової та\або середньострокової мотивації участі працівників в екологічній політиці закладу. Знання концепції Zero Waste є одним з критеріїв найму (ОК);
5. постійний моніторинг відходів вдосконалюється для можливості прогнозування утворення і зменшення відходів.  KPI та вимірювання чітко визначені. Вони охоплюють результати утилізації відходів, а також соціальні та екологічно-економічні аспекти. Вони порівнюються з базовою лінією або прогнозом. Показники переробки відходів, еколого-економічні і соціальні показники надаються науковцям для проведення досліджень  (ОК, мінімум 1 наукове дослідження на рік);
6. роздільний збір відходів в закладі буде утримуватись на рівні мінімально для 90% відходів протягом дії довгострокової стратегії. Особлива увага приділяється небезпечним відходам. Інформація активно поширюється для всіх користувачів (наприклад, щорічна інформація, знаки...) (ОК);
7. на практиці досягається високий рівень спрямування на гарантовану переробку, наявні договори з заготівельниками та/або переробними підприємствами(ОК);
8. налагоджено зменшення відходів в закладі  у розрахунку на одного відвідувача, ніч перебування мінімально на  на 50% до кінця терміну дії довгострокової стратегії в порівнянні з базовим роком (ОК);
9. Було вжито заходів, щоб забезпечити довший час використання товарів в закладі та/або надання послуг з ремонту та повторного використання, а також інформацію для клієнта, якщо це необхідно;
10. оновлена письмова політика (планування, звітування), яка описує менеджмент відходів відповідно до концепції Zero Waste, має охоплювати як стратегії зменшення відходів, так і їх соціальний вплив, планувати досягнення однієї або більше цілей концепції Zero Waste, особлива увага приділяється небезпечним відходам, організація має передові і/або креативні ідеї у сфері Zero Waste. Критерії закупівель та інвестування передбачають безвідходні заходи/конкретний внесок у безвідходний план. Ця політика імплементована  в загальну стратегію розвитку закладу за її наявності.  Ця політика має оновлюватись мінімум 1 раз на рік, звітування є публічним у розділі на сайті мінімально 1 раз на рік (ОК);
11. Організація має інноваційні та креативні Zero Waste ідеї  загальноєвропейського значення  в сфері своєї діяльності (ОК);
12. публічне зобов’язання переходу до зменшення кліматичного сліду у сфері поводження з відходами міститиметься у спеціальному розділі на сайті підприємства і оновлюється мінімально раз на 3 місяці (ОК);
13. постійний моніторинг карбонового сліду в сфері менеджменту відходів удосконалено  для можливості прогнозування утворення і зменшення.  Показники надаються науковцям для проведення досліджень  (ОК, мінімум 1 наукове дослідження на рік);
14. оновлена письмова політика (планування, звітування), яка описує перехід до кліматичної нейтральності у сфері менеджменту відходів має містити прогрес в порівнянні з попереднім періодом, оновлюється мінімум 1 раз на рік, звітування є публічним у розділі на сайті мінімально 1 раз на рік. Ця політика імплементована  в загальну стратегію розвитку закладу за її наявності (ОК);
15. налагоджено зменшення карбонового сліду в сфері поводження з відходами (на гостя/ніч/інше) мінімально на 50 % до кінця дії довгострокової стратегії в порівнянні з базовим роком (ДК);

***Робота з постачальниками***

1. впровадження нульового рівня відходів в кожному з основних  і вторинних процесів має стати комплексним, включно з процесами на першому та нижчому рівнях. Більшість постачальники обираються на основі критеріїв нульових відходів. Добре налагоджена ресурсна політика. Заходи, вжиті заявником, належать до кращих практик ЄС (ОК);
2. основні продукти не містять хімічних речовин зі списку SIN від chemsec;
3. інформація 100 % постачальникам про роботу без відходів буде надаватись постійно (ОК);
4. буде замінено частину неекологічних товарів і/або в неекологічному пакуванні і додано екоальтернативи (ДК, % встановлюється закладом, але має демонструвати прогрес в порівнянні з попереднім періодом);

***Взаємодія з гостями та/або з місцевим населенням***

1. Інформація про нульові відходи постійно та помітно поширюється всередині та ззовні закладу.
2. буде подано і/або оновлено інформацію до платформ бронювання і/або інших промоційних платформ, на яких представлений заклад про шлях до екологізації закладу (ДК, мінімально 1 платформа 1 раз на 3 місяці);
3. буде удосконалено систему інформування гостей про політику “нуль відходів” (на етапі бронювання, на сайті, в соціальних мережах, безпосередньо в закладі), удосконалиться обрахунок кількості поінформованих гостей в абсолютних і відносних величинах і збільшиться їх % (ОК, % встановлюється закладом, але має демонструвати прогрес в порівнянні з базовим роком);
4. буде удосконалено систему короткострокової і\або середньострокової мотивації участі гостей в екологічній політиці закладу, удосконалено процес аналізу її ефективності, збільшиться % гостей, залучених до екологічної політики (ДК, 1 раз на 6 місяців, % встановлюється закладом, але має демонструвати прогрес у порівнянні з попереднім періодом);

***Компенсація наслідків кліматичних змін***

***Робота з працівниками***

1. розпочато періодичну співпрацю мінімум із трьома місцевими і/або національними і/або міжнародними екологічним проєктом і/або організацією в сфері захисту навколишнього середовища для компенсації власного карбонового сліду (перевага надавалась місцевим ініціативам, мінімум 1 проєкт в рік з кожною організацією, ДК) або налагоджено систематичну співпрацю мінімум із одним місцевим і/або національним і/або міжнародним екологічним проєктом і/або організацією в сфері захисту навколишнього середовища для компенсації власного карбонового сліду (перевага надавалась місцевим ініціативам, мінімум 3 проєкти в рік з 1 організацією, ДК);

***Робота з постачальниками***

1. 100 % постачальників будуть ознайомлені із роботою закладу із місцевими і/або національними і/або міжнародними екологічними проєктами і/або організаціями в сфері захисту навколишнього середовища для компенсації власного карбонового сліду мінімально 1 раз на 3 місяці (ДК);

***Взаємодія з гостями та/або з місцевим населенням***

1. буде удосконалено систему інформування гостей і місцевого населення із участю  закладу в місцевих і/або національних і/або міжнародних екологічних проєктах,  а також із співпрацею з організаціями в сфері захисту навколишнього середовища для компенсації власного карбонового сліду мінімально 1 раз на 3 місяці  (ДК);

***Адаптація до наслідків кліматичних змін***

***Робота з працівниками***

1. збільшено рівень озеленення і блакитної інфраструктури (в абсолютних і відносних величинах) для адаптації до кліматичних змін (ДК, % встановлюється закладом, але має демонструвати прогрес в порівнянні з попереднім періодом);

***Робота з постачальниками***

1. 100 % постачальників будуть ознайомлені із досвідом організації міського городу з використанням власних органічних відходів для адаптації закладу до кліматичних змін і компенсації власного карбонового сліду (ДК, мінімально 1 раз на 3 місяці);
2. 100 % постачальників будуть ознайомлені із збільшенням частки зелених насаджень і/або блакитної інфраструктури в закладі для адаптації до кліматичних змін (ДК, мінімально 1 раз 3 місяці);

***Взаємодія з гостями***

1. буде удосконалено ознайомлення гостей із досвідом організації міського городу з використанням власних органічних відходів для адаптації закладу до кліматичних змін і компенсації власного карбонового сліду, удосконалиться обрахунок кількості поінформованих гостей  в абсолютних і відносних величинах і збільшиться їх % (ДК, на сайті, в соціальних мережах, безпосередньо в закладі, мінімально 1 раз на рік, % встановлюється закладом, але має демонструвати прогрес у порівнянні з попереднім періодом);
2. буде удосконалено ознайомлення гостей з успіхами у збільшенні частки зелених насаджень і/або блакитної інфраструктури в закладі для адаптації до кліматичних змін і компенсації власного карбонового сліду, удосконалити обрахунок кількості поінформованих гостей в абсолютних і відносних величинах і збільшиться їх % (ДК, на сайті, в соціальних мережах, безпосередньо в закладі, мінімально 1 раз на рік) % встановлюється закладом, але має демонструвати прогрес в порівнянні із попереднім періодом;

***Взаємодія з місцевим населенням***

1. передові практики у сфері поводження з відходами передаватимуться місцевим організаціям, ЗМІ тощо (ОК,  мінімально 3 організаціям на рік), удосконалиться обрахунок кількості поінформованого місцевого населення в абсолютних і відносних величинах і збільшиться їх % (% встановлюється закладом, але має демонструвати прогрес в порівнянні із попереднім періодом);
2. участь в регіональних, національних і/або міжнародних конкурсах і преміях екологічного спрямування і/або в екологічних номінаціях (ДК, мінімально в 1-му заході на 6 місяців);
3. спроби залучення інвестицій в подальшу екологізацію закладу (ДК, мінімально  1 спроба на 6 місяців) [7, 9, 17, 23].

**V. Порядок проведення моніторингу, оцінки результатів
реалізації Стратегії та звітування**

Організація повідомляє про свій прогрес у досягненні цілей Zero waste та основних показників кліматичної політики щонайменше раз на рік на сайті закладу відповідно до наведених вище критеріїв, таким чином здійснюючи самомоніторинг. Для виконання стратегії необхідно виконати всі обов'язкові критерії. Для узгодження процедури добровільної сертифікації  Zero Waste Business необхідно звернутись до Mission Zero Academy ([www.missionzeroacademy.eu](http://www.missionzeroacademy.eu)) або до національного  представництва Zero Waste Alliance Ukraine ([www.zerowaste.org.ua](http://www.zerowaste.org.ua)).

**Список використаних джерел:**

1. Аналіз довоєнного етапу реалізації кліматичної політики у сфері поводження з відходами готельно-ресторанного бізнесу в Україні (2016-2021) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zerowaste.org.ua/wp-content/uploads/2022/09/ukr-mova-new-article-pre-war-4.pdf>.
2. ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі. Зміна № 1 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2019/06/ZM_DBN_V2220.pdf>.
3. Економічна статистика / Економічна діяльність / Туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ukrstat.gov.ua/operativ/menu/menu_u/tur.htm>.
4. Звіт довоєнного етапу реалізації кліматичної політики у сфері поводження з відходами готельно-ресторанного бізнесу в Україні (2016-2021) [Електронний ресурс]. – Режим доступу:  http://surl.li/duicc.
5. Кількість ресторанів в Україні за 2020 рік скоротилася на 20% [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://ua.interfax.com.ua/news/economic/733785.html#](https://ua.interfax.com.ua/news/economic/733785.html).
6. Кліматичні краплі – додаток екологічно-дружніх вчинків [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://kt-energy.com.ua/projects/klimatychni-krapli/#tab-5>.
7. Кліматичні цілі Львова (гайд для обраних до міської ради) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://surl.li/drptx>.
8. Норми надання послуг з вивезення побутових відходів у м. Миколаєві [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://surl.li/cxhrq>.
9. Оцінка вразливості та заходи з адаптації до зміни клімату (Львів) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://surl.li/drpsh (є також для інших міст України).
10. Про затвердження Правил визначення норм надання послуг з вивезення побутових відходів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0871-10#Text
11. Реалії співробітництва бізнесу та органів місцевого самоврядування в галузі поводження з ТПВ в Україні та напрями покращення ситуації [Електронний ресурс]. – Режим доступу:http://greenchamber.org.ua/files/files/2019/TBO/BUSINESS%20REALITIES.pdf
12. Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#Text>.
13. Сумець О. М. Стратегічний менеджмент : підручник / О. М. Сумець ; МВС України, Харків. нац. ун-т внутр. справ, Кременч. льот. коледж. – Харків : ХНУВС, 2021. – 208 с.
14. Analysis of the pre-war stage of climate policy implementation in the field of waste management of the hotel and restaurant business in Ukraine (2016-2021) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/article/view/2422/2425.
15. Analytical review of the updated nationally determined contribution of Ukraine to the Paris Agreement [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://mepr.gov.ua/files/images/2021/29042021/Analytical%20Report\_%20Project\_EN.PDF
16. Booking.com’s 2021 Sustainable Travel Report Affirms Potential Watershed Moment for Industry and Consumers [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://globalnews.booking.com/bookingcoms-2021-sustainable-travel-report-affirms-potential-watershed-moment-for-industry-and-consumers/
17. Global Hotel Decarbonisation Report [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://sustainablehospitalityalliance.org/wp-content/uploads/2020/05/Global-Hotel-Decarbonisation-Report-2017.pdf
18. Empowering individuals and communities to fight climate change [Електронний ресурс]. – Режим доступу:  https://rare.org/program/climate/?gclid=CjwKCAjwj42UBhAAEiwACIhADkjIgW0H7-5PKAV-IFapgmOWuujea1OQ71ZurSPalOdNnh0fC0Bb4BoCf0AQAvD\_BwE
19. Sustainable Hospitality: Eco-Friendly Industry Trends and Tips for Hotels [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://businessblog.trivago.com/sustainable-hospitality-trends-eco-friendly-hotel-tips.
20. The carbon footprint of global tourism [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://surl.li/duian
21. Tourist accommodation, climate change and mitigation: An assessment for Austria [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2213078021000037
22. UN Works with Global Hotel Industry to Reduce Emissions [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://unfccc.int/news/un-works-with-global-hotel-industry-to-reduce-emissions
23. Zero Waste —  це рух, що об’єднує муніципалітети, міжнародні організації, місцеві ініціативи та окремих активістів з метою поступового зменшення кількості відходів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://zerowaste.org.ua/pro-zero-waste/
24. Zero Waste Business Certification [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.missionzeroacademy.eu/zero-waste-business-certification/.